Año XXXIX / N.º 2073 / Prohibida la venta por separado de El Comercio / Foto: Diego Moreno

DESDE LOS ÁNGELES, UNA CRÓNICA DEL INTENSO SHOW DE KAROL G

TRAYECTORIA Y VIGENCIA DE LA ENTRAÑABLE SONIA OQUENDO

El legado Plevisani

Ya sea en la TV, las redes sociales o los negocios, Sandra y Maricucina comparten su pasión por la gastronomía, con una complicidad que conecta generaciones.

Revistas.PeruRadio.net.pe

¡EL SABOR NOS UNE, LA FIESTA NOS REENCUENTRA!

Los sabores del Perú y el mundo,
los mejores espectáculos artísticos
y el entretenimiento familiar en un solo lugar

FUSIÓN
FERIA GASTRONÓMICA

GLORIA

DEL 3 AL 6 DE SETIEMBRE
EXPLANADA COSTA VERDE - MAGDALENA

ENTRADAS EN Joinnus

BCP
CIELO
AlaCena

Revistas.PeruRadio.net.pe

CORAZÓN SERRANO

ERICK ELERA Y LO MEJOR DE AFHS - CARIBEÑOS DE GUADALUPE - ARMONÍA 10 - SON DEL DUKE

ERNESTO PIMENTEL Y ORQUESTA - MARISOL Y LA MAGIA DEL NORTE

LA CHARANGA HABANERA - SON TENTACIÓN

LA RÍO BAND - RUTH KARINA - ZAPEROKO - SHOW DE AXE CON BRENDA CARVHALO

ORQUESTA DIAMANTE- SHOW DE TIMOTEO - ALEJANDRO VILLAGOMEZ (GASPAR)

LOS HERMANOS YAIPÉN

COMPAÑÍA PERUANA DE RADIODIFUSIÓN S. A RUC: 20100049008

TOTTUS

magas

CUSQUEÑA

El Comercio

Revistas.PeruRadio.net.pe

Pasó esta semana

◆◆
Se separan. La cantante argentina Tini apartó a su padre, Alejandro Stoessel, de la administración de su carrera y ha solicitado una auditoría al descubrir que ella no controlaría todo el dinero que ha ganado en quince años de trabajo.

◆◆
Desastre natural. Una inundación repentina devastó varias localidades de Nepal próximas a la frontera con el Tíbet, dejando a su paso al menos 157 muertos y cientos de desaparecidos. El desastre se habría originado por el desprendimiento de una masa de hielo y rocas en el Himalaya, cuyo impacto desbordó varios ríos. La corriente arrasó viviendas, carreteras, puentes y proyectos hidroeléctricos, además de interrumpir rutas turísticas y de peregrinación. Entre los desaparecidos figuran numerosos ciudadanos extranjeros.

In memoriam
EL ACTOR BRITÁNICO TIM CURRY, RECORDADO POR PELÍCULAS COMO "THE ROCKY HORROR PICTURE SHOW" Y POR INTERPRETAR AL PAYASO PENNYWISE EN LA PRIMERA VERSIÓN DE "IT", MURIÓ A LOS 80 AÑOS EN LOS ÁNGELES.

◆◆
'Fashionista'. El papa León XIV fue incluido por "Vanity Fair" entre las personalidades mejor vestidas de 2026. Destacaron la combinación de elementos tradicionales del vestuario pontificio con prendas como gorras de béisbol y zapatillas.

18
mil millones
DE DÓLARES PAGARÁ LA EMPRESA META (FACEBOOK, INSTAGRAM) PARA RESOLVER DEMANDAS POR LA PRESUNTA ADICCIÓN DE ADOLESCENTES A SUS PLATAFORMAS.

3
de cada
DIEZ JÓVENES PERUANOS TIENEN QUE ABANDONAR SUS ESTUDIOS SUPERIORES POR FALTA DE DINERO.

6
actores
ESTÁN EN LA LISTA CORTA PARA ENCARNAR A JAMES BOND: JACOB ELORDI, PAUL MESCAL, CALLUM TURNER, JACK BARTON, JACK LOWDEN Y HARRIS DICKINSON.

◆◆
Cancelan citas. El Departamento de Estado de Estados Unidos suspendió temporalmente el procesamiento de visas de inmigrante en todo el mundo mientras capacita a sus funcionarios consulares en nuevas directrices.

> *TENGO TRIPA PORQUE SUBÍ DE PESO DE TANTA TORTILLA DE PATATAS [...]. NO CAIGAN EN ESPECULACIONES O CHISMES*
>
> **Stephanie Cayo**
> ACTRIZ
>
> La menor del clan Cayo desmintió los rumores de estar embarazada de Alejandro Sanz.

Revistas.PeruRadio.net.pe

Contenido

29/08/26

22

De fiesta con Karol G en Los Ángeles

Asistimos al moderno SoFi Stadium de California para presenciar el concierto de la cantante colombiana como parte de su Tropitour. Un gran despliegue de música, sensualidad y parafernalia que convocó a miles de fanáticos y anticipa lo que la 'Bichota' traerá a Lima en febrero del próximo año.

06

Las claves del éxito de Siete

El chef Ricardo Martins ha dado forma en Barranco a un restaurante de atmósfera íntima, mucha personalidad y lo mejor de su cocina con sello propio, lejos de grandes escalas.

08. Maca Wellness
13. Dolly Parton
14. Media Maratón de Lima
16. Feria Fusión
18. Santa Rosa
26. Circo Beat
30. Larco Herrera
46. Mora Bianchi
49. Astrología

10

El eterno encanto de Betty, la fea

Desde los estudios RCN en Bogotá, conversamos con Ana María Orozco y buena parte del elenco de la popular serie colombiana que estrena su tercera temporada, esta vez bajo el título de "Más fea que nunca".

40

Sonia Oquendo, icónica

Acaba de celebrar cinco décadas junto a Luis Ángel Pinasco y, a puertas de cumplir 80 años, la actriz peruana repasa su notable trayectoria y ratifica su vigencia como parte de la obra "Asesinato en el Expreso Oriente".

SOMOS

Director periodístico:
Juan Aurelio Arévalo Miró Quesada

Editor:
Juan Carlos Fangacio
juan.fangacio@comercio.com.pe

Redactores:
Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:
Víctor Idrogo, Úrsula Acuña, Verónica Calderón

Corrección de estilo:
Yamileth Latorre

Coordinadora Somos Web:
Melvyn Arce

FOTOGRAFÍA
Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Editor:
Norman Del Mar Zárate

Administración:
Aracely Filio

Prensa digital:
Empresa Editora EL COMERCIO S. A.

Impresión:
Amauta Impresiones Comerciales S. A. C.

Distribución:
Empresa Editora EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM
@somoselcomercio

REDACCIÓN
Jr. Santa Rosa N.º 300, Lima.
311-6500.

PUBLICIDAD
Claudia Amaya
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N.º 532,
Pueblo Libre – Lima.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se distribuye gratuitamente los días sábados con la edición de EL COMERCIO.

El contenido de esta revista no puede ser reproducido total ni parcialmente sin permiso de los editores.

Revistas.PeruRadio.net.pe

TIRADITO DE CONCHAS, AJÍ,
PALTA, GRANADA.

NAVAJAS: PIL PIL DE
CARACOLES Y VONGOLES,
PESTO DE CILANTRO Y
ALBAHACA.

SEAFOAM: PISCO ALBILLA,
MATACUY, PUNT E MES, PIÑA
& COLD BREW.

En una ciudad que suele medir el prestigio por la escala, Ricardo Martins crea espacios íntimos donde refleja su personalidad y ejerce la buena cocina que lo caracteriza.

Gastronomía

Siete... razones para el éxito

Dirección: Jr. Domeyer 260, Barranco
966 320 855
@7restaurante_

MARISSA CHIAPPE

FOTOS:
JAVICHO RIVERO

Revistas.PeruRadio.net.pe

TORTILLA VAGA CON PESCA DEL DÍA EN CHICHARRÓN Y ESCABECHE AL ESTILO SICHUAN.

1 No es necesario enumerar los lugares por los que ha transitado Martins para entender su cocina. Basta con saber que pasó por Central y que Rafael Osterling lo llamó para liderar Félix Brasserie. También trabajó en premiados restaurantes de Estocolmo y Sidney. Pero quizás lo que más importa es que estudió antropología en Utrecht e hizo su tesis sobre la identidad gastronómica peruana. Esa complejidad se refleja en sus platos: técnicas que no se exhiben, productos de temporada y la ausencia total de solemnidad.

2 Su pasión por la música se traduce en una 'playlist' hecha por él mismo que termina siendo parte importante de la experiencia gastronómica. Tan importante, que se le ve durante el servicio pedir que suban el volumen cuando suena su canción favorita de The Korgis. El estrecho salón, con paredes de barro y a media luz, se convierte en una máquina del tiempo y el espacio, y podríamos estar en cualquier lugar: Barranco, Estocolmo o quizás en Utrecht.

3 Su equipo, que casi no cambia, sostiene un servicio que combina desenfado y precisión. Aquí no hay reverencias, pero sí alguien que recuerda tus alergias cuando vuelves y presenta un plato o un vino increíble con sencillez y amabilidad. Estamos en una ciudad donde todo tiende a magnificarse: la experiencia, el relato, la puesta en escena. Pero en Siete las cosas brillan por sí mismas: desde un cacio e pepe que se ha vuelto icónico hasta un tiradito de conchas con palta, granada y ají amarillo, donde todo simplemente funciona. La elegancia sin necesidad de ostentación.

4 Tampoco existe un perfil único: hay lugar para todos. Personas de cualquier edad, vecinos del barrio, extranjeros que vienen por recomendación y comensales que cruzan la ciudad por el alfajor de manjar de lúcuma. Lo que los une no es el plato por el que llegan, sino la certeza de que comer allí no tiene pierde.

5 La carta de Siete no cambia, pero siempre es nueva. Esta vez, por ejemplo, probamos una ensalada de tomates cherry pelados con kiwis laminados y poros confitados sobre una cama de mole blanco. Sorprender siempre exige disciplina y criterio, algo mucho más difícil que sacar una carta cada temporada. No es un efecto que atrae prensa e influencers durante una semana, sino una constante que mantiene cautivos a sus comensales de siempre.

6 Sus platos demuestran experiencia y dominio de técnica, su obsesión por el producto fresco y de temporada, pero a la vez, consiguen ser reconocibles sin dejar de ser novedosos. Como su sándwich estilo Reuben, de pastrami de pez espada, queso cheddar, maasdam y sauerkraut; o su tortilla vaga con chicharrón de pescado y escabeche estilo Sichuan. Una cocina con insumos peruanos, toques mediterráneos y pinceladas orientales, que se sostiene en el tiempo con un estilo propio.

7 Este modelo, replicado en diversos formatos y estilos (La Perlita o Menú), depende del criterio de una sola persona. Nada de esto está escrito en un manual ni podría delegarse sin perder algo: la coherencia de Siete es también un riesgo. Esa atmósfera que crea Martins —comida memorable pero entendible, atención desenfadada pero consistente, ambiente distendido pero elegante— hace de Siete el lugar al que vas cuando tuviste un buen día o uno malo, vestido elegante o relajado, para pedir lo de siempre o algo que jamás probaste. Cabe preguntarse si ese formato tan suyo es escalable. Aunque existen lugares que es mejor que nunca escalen, porque hacen que valga la pena esperar una mesa y reservar con tiempo. //

Para tomar nota

LA CAVA

El vino por copa suele prestarse al lugar común, pero Iván Mestanza, sommelier de Siete, elige otro camino. Un viognier Moulin de Gassac, de Famille Guibert, está más apoyado en la textura que en la exuberancia aromática. El Remordimiento, un chardonnay ecológico de Jumilla, fermentado y criado en madera. El Duca Sanfelice, Cirò DOC Riserva Classico Superiore de Librandi: un gaglioppo calabrés, con acidez y tanino, lejos del cliché del tinto de tratoría. Y un J. Bouchon Las Mercedes Skin Sémillon, un blanco de maceración prolongada con hollejos y crianza en ánfora: textura, estructura y taninos.

EN LA BARRA

La barra de Siete se sostiene por sí misma, con alma propia. Al frente, Gustavo Arone se luce con clásicos: desde un extraordinario capitán y un reconocido pisco sour hasta creaciones de autor como el Hunter S. Thompson (cóctel nombrado en honor al periodista creador del estilo gonzo): Don Julio blanco, mezcal Alipus, Punt e Mes y Campari.

RICARDO MARTINS: MELÓMANO, ANTROPÓLOGO, CHEF, ES TAMBIÉN LA CABEZA DE SIETE.

Revistas.PeruRadio.net.pe

FOTOS: ISTOCK

EL SUEÑO INSUFICIENTE O EL ESTRÉS PUEDEN MODIFICAR LA RESPUESTA A LA GLUCOSA. POR ESO, TRAS UNA MALA NOCHE, EL CUERPO A VECES EXIGIRÁ ENERGÍA RÁPIDA PARA COMPENSAR.

Bienestar

MACA BUSTAMANTE
@macawellness

No es falta de energía: quizás tu glucosa está manejando tu día

Hablar de glucosa no es solo hablar de diabetes: todos la tenemos y, cuando sube y baja, altera nuestra vida cotidiana. Hay que saber entenderla.

Son las 11 de la mañana, tienes un bajón de energía, y ya estás pensando en otro café. Has terminado de almorzar y tu cerebro pide siesta. Llegan las 4 de la tarde y aparece una necesidad casi existencial de comer algo dulce… ¿Te suena todo esto familiar? Aunque nos hayan hecho creer que es falta de disciplina, muchas veces es tu cuerpo mandándote una señal clara. Entonces, toca hacernos la pregunta: ¿cómo se está comportando tu glucosa durante el día?

Primero, quitémonos el chip de que hablar de glucosa es hablar únicamente de diabetes. En realidad, todos tenemos glucosa circulando en la sangre y necesitamos de ella. Es una de las principales fuentes de energía del cuerpo y cumple un papel esencial en el cerebro. Cada vez que comemos carbohidratos, estos se transforman, en distinta medida, en glucosa. Esta llega a la sangre y el páncreas libera insulina, una hormona que facilita su entrada a las células para ser utilizada como combustible. Hasta ahí, todo perfecto. El problema aparece cuando vivimos en una montaña rusa de subidas y bajadas muy pronunciadas.

Por ejemplo, desayunar únicamente un jugo y un pan con mermelada puede generar una subida rápida de glucosa. El cuerpo responde liberando insulina y la glucosa puede descender. En algunas personas, estas oscilaciones pueden coincidir con cansancio, hambre o ganas de buscar otra fuente rápida de energía.

Una disponibilidad estable de energía favorece nuestra capacidad para mantener la atención y funcionar durante el día. Además, el sueño insuficiente, el estrés y pasar muchas horas sin comer pueden modificar el apetito, la respuesta a la glucosa y nuestras elecciones alimentarias. Por eso, cuando has dormido mal, probablemente te provoque más un quequito que una manzana. Tu cuerpo no perdió la fuerza de voluntad: está buscando energía de rápido acceso para compensar ese cansancio.

Entonces, ¿tenemos que eliminar los carbohidratos para evitar los famosos “picos”? Definitivamente no. La estrategia está en cómo los acompañamos. Combinar carbohidratos con proteína, fibra y grasas saludables hace que la digestión y absorción sean más progresivas. También importa el movimiento. Algo tan sencillo como caminar 10 o 15 minutos después de comer permite que el músculo utilice parte de esa glucosa como energía.

Y algo importante: el problema no es que se eleve la glucosa, sino que esta esté elevada constantemente y que tu cuerpo no tenga la capacidad de regular. Una subida de glucosa es normal. Pero así como sube, también debería bajar después de un tiempo, a medida que la insulina va haciendo efecto.

Así que la próxima vez que llegue el bajón de las 4, la irritabilidad o ese antojo que parece tener vida propia, mira un poco más allá. Pregúntate cómo dormiste, cuánto tiempo llevas sin comer y cuánto te has movido para entender cómo funciona tu cuerpo. //

Revistas.PeruRadio.net.pe

PUBLIRREPORTAJE

FAMILIA CULINARIA

Familia Culinaria Gloria: cuando cocinar también es una forma de celebrar

Siete talentos de la gastronomía y la creación de contenido se reúnen para compartir una pasión que empieza en casa: cocinar, crear recuerdos y celebrar lo mejor de nuestra cocina.

En el Perú, muchas historias empiezan alrededor de una mesa. Una receta que pasa de la abuela a la mamá, un plato que reúne a todos en casa o ese ingrediente que siempre estuvo presente en los primeros pasos de alguien en la cocina.

De esa conexión nace Familia Culinaria Gloria, una plataforma que reúne a talentos como Sandra Plevisani, Rodrigo Fernandini, Karen Lema, Diego Bastidas, Franccesco Huaman, Alexander Quesquén y Elías Valdez, quienes comparten algo más que su pasión por la gastronomía: sus propias historias alrededor de la cocina.

La presentación de esta nueva familia tuvo lugar en el Country Club Lima Hotel, donde cada integrante llegó acompañado de quienes han sido parte de su historia. Entre recetas, recuerdos y mucho cariño, quedó claro que cocinar también es una manera de conectar.

Franccesco Huaman @**goodfoodpapi**

Rodrigo Fernandini @**rodrigofernandini**

Diego Bastidas @**comocomediego**

"Queremos inmortalizar esas recetas para que sigan formando parte de nuestro legado como peruanos".

Daniella Rentería,
Gerente de Marketing e Innovación de Gloria

Sandra Plevisani @**sandraplevisani**

Karen Lema @**laespatulaverde**

Fotos: Martin Acevedo/Contentlab

¿Quieres conocer más de esta familia?

Sigue las redes de Gloria y mantente atento, porque muy pronto llegarán su página web y una nueva serie.

Alexander y Elías @**acomer**

Elaborado por: Contentlab

Revistas.PeruRadio.net.pe

Serie

LESLIE A. GALVÁN

FOTO:
PRIME VIDEO

A 27 años de su estreno, el fenómeno "Betty, la fea" regresa con una tercera temporada, que ya está disponible en la plataforma Prime Video. Desde los estudios RCN Televisión en Colombia, conversamos con Ana María Orozco, Jorge Enrique Abello y otras figuras del elenco principal.

Por siempre Betty

Devoción es una palabra que puede utilizarse para describir lo que miles de colombianos sienten por el nombre de una mujer: Betty. Por eso, los creativos de RCN Televisión y Prime Video le pusieron de título "Betty es Colombia" a uno de los episodios finales de la serie "Betty, la fea: la historia continúa". Porque a pesar de que la ficción estuvo 25 años en reposo, su vigencia sigue recayendo en el rostro con brackets y lentes caídos de Beatriz Pinzón Solano. Su fortaleza es aquello que muchas mujeres consideran debilidad: la fealdad.

La comedia sobre Betty, creación de Fernando Gaitán (1960-2019), se estrenó en octubre de 1999 y terminó en 2001. En 2010, los Guinness World Records la reconocieron como la telenovela con más adaptaciones del mundo (ver recuadro). Desde Latinoamérica hasta China, su historia se produjo más de 23 veces en al menos 19

Revistas.PeruRadio.net.pe

idiomas. Hasta que en 2024, Estudios RCN y el elenco original revivieron la historia con una serie de 10 episodios, "Betty, la fea: la historia continúa". Esta prosiguió con el fallido matrimonio de Beatriz Pinzón Solano y Armando Mendoza (interpretados por Ana María Orozco y Jorge Enrique Abello). Y el último 28 de agosto el drama estrenó su tercera temporada con el título "Betty, la fea: más fea que nunca".

Somos viajó a Bogotá para la ocasión. La ciudad nos recibió con carteles de la serie en paraderos y calles, y los actores esperaban en sus camerinos rodantes dentro de los estudios de RCN: Orozco, Abello, Natalia Ramírez, Carlos 'Pity' Camacho, Julio César Herrera y Stefanía Gómez estaban listos para retomar la historia en el nuevo escenario de Ecomoda, que cambió los morados y rosas por una versión más elegante en tonos blancos. Después del divorcio y la reconciliación con su hija Mila (interpretada por Juanita Molina), la palidez del espacio simpatiza con el renacer de Betty en la nueva temporada.

La transformación de Betty importa, porque parte de la intriga de la telenovela consistió en un cambio de look. Esta vez, la producción quiere dar un giro al mensaje sobre la belleza con el regreso de Betty a su cabello ondulado y las faldas largas. Ella entendió que también vale aceptarse imperfecta, en vez de darle cuerda a la perfección disfrazada de autoestima.

Aunque en algunos aspectos parecida, Ana María Orozco se distancia de la personalidad de Beatriz Pinzón. "Es un personaje como muchos otros que he interpretado en mi carrera. Yo separo bastante mi vida de los personajes. Por supuesto que hay cosas mías que aporto a Betty, pero somos diferentes. Hay una brecha bastante grande", nos dice Ana María Orozco.

Si en la versión clásica de Gaitán, el final feliz fue Betty y Armando caminando hacia el altar, a costa del trauma de la relación; en "La historia continúa", los nuevos guionistas César Augusto Betancur, Luis Carlos Ávila y Carolina Cuervo reivindican a la protagonista y le dan un tiempo para pensar en las torpezas de su marido en aquellos años. De alguna manera, la comedia se sostiene en que él, por fin, recibe una lección por haber jugado con sus sentimientos.

"Armando Mendoza se basó en el joven hijo de padres con dinero, el 'yuppie' de los 2000, con la idea de que 'el fin justifica los medios'. Pero el personaje recibió una lección moral a través del amor de Betty. En las nuevas temporadas, ha cambiado aún más", destaca Jorge Enrique Abello.

Tres de sus múltiples adaptaciones

"NE RODIS KRASIVOY"
(RUSIA, 2005)
Esta curiosa adaptación se tituló "No nazcas hermosa" y tuvo 200 episodios en total. Nelly Uvárova interpretó a Katya Pushkaryova, la Betty rusa trabajadora de la firma Zimaletto.

"CHOU NU WU DI"
(CHINA, 2008)
El título se traduce como "La fea sin rival" y fue coproducida por Hunan Satellite TV y Televisa. La protagonista fue la actriz Li Xinru y el personaje trabajaba en una agencia de publicidad llamada Concept.

"BETTY EN NY"
(EE.UU., 2019)
Historia ambientada en una Nueva York de migrantes mexicanos, con Elyfer Torres como Betty. En 2006, ABC ya había estrenado "Ugly Betty", con America Ferrera como protagonista.

PERSONAJES ENTRAÑABLES

En tanto, el actor Julio César Herrera carga con la paradoja de volver al personaje de Freddy Stewart, empleado de menor rango en Ecomoda, en una etapa de su vida en la que se encuentra en el espejo con un hombre maduro. "Obviamente está la nostalgia de volver al personaje, pero todavía me pregunto en qué momento me volví un señor maduro", bromea, mientras Jorge Enrique Abello intenta negar la afirmación con el rostro.

Dentro y fuera de la ficción, los actores tienen la chispa de mejores amigos. "En el juego y la amistad, son insoportables. ¡Se lanzan papeles! Saca tus conclusiones", se ríe Stefanía Gómez, quien interpreta a la oficinista Aura María en la serie y también parti-

ANA MARÍA OROZCO (53) REGRESA AL PAPEL DE BEATRIZ PINZÓN, EL PERSONAJE QUE LA ENCUMBRÓ EN 1999.

Revistas.PeruRadio.net.pe

EN “BETTY, LA FEA: MÁS FEA QUE NUNCA”, TAMBIÉN REGRESA BUENA PARTE DEL ELENCO ORIGINAL DE LA POPULAR SERIE COLOMBIANA.

> *YO SEPARO BASTANTE MI VIDA DE LOS PERSONAJES. POR SUPUESTO QUE HAY COSAS MÍAS QUE APORTO A BETTY, PERO SOMOS DIFERENTES*
>
> **Ana María Orozco**
> ACTRIZ COLOMBIANA

cipa en la entrevista.

De hecho, antes del estreno de la serie se generó intriga sobre el regreso de Gómez. “Aura María siempre buscó un hombre que supla sus necesidades. En esta nueva etapa, se convierte en empresaria dentro de un rubro que ella ve bien y la ayuda en sus finanzas, pero el amor se quedó atrás”, dice la actriz sobre el misterioso trabajo del personaje en “La historia continúa”.

Por su parte, Natalia Ramírez regresa como Marcela Valencia, la exprometida de Armando, ahora convertida en una mujer independiente y un rostro familiar para el público peruano por sus frecuentes visitas a Lima con sus trabajos teatrales. En esta temporada, vive una nueva trama romántica junto al empresario Pascual ‘El Papero’, interpretado por Carlos ‘Pity’ Camacho, quien la corteja y la invita a explorar una dinámica sentimental distinta.

“No sabemos el pasado de Marcela, pero pudo estar con hombres como Armando: que pertenecen al club, presidentes de compañías y bajo un mismo nivel socioeconómico. Ahora, ya sabemos que eso no le funcionó. Pero el ‘Papero’ le da la oportunidad de ver algo distinto”, explica Ramírez.

HISTORIA ETERNA

La historia de Betty tuvo tiempo suficiente para crecer más allá de la televisión. “Ecomoda”, su ‘spin-off’ y secuela, se emitió entre diciembre de 2001 y mayo de 2002 por RCN Televisión, pero de eso no quedó rastro por su bajo desempeño. El mismo año llegó “Betty Toons”, la serie animada, y en 2017 “Yo soy Betty, la fea” llevó la historia a las tablas, con parte del elenco original y un guion de Fernando Gaitán.

La tercera temporada reúne a varios rostros que hicieron de Ecomoda un lugar reconocible: Julián Arango como el diseñador de modas Hugo Lombardi, Lorna Cepeda como Patricia Fernández (La Peliteñida), Mario Duarte como Nicolás Mora (el mejor amigo de Betty), entre otros personajes.

Con todo ello, Betty se ha convertido en un fenómeno televisivo —ya sea con retransmisiones o nuevas versiones— capaz de seguir sumando fans alrededor del mundo. Y quizá por eso, cada vez que reaparece detrás de sus clásicos lentes se apodera de la conversación y demuestra por qué algunas historias permanecen para siempre. //

Revistas.PeruRadio.net.pe

In memoriam

LA REINA DEL COUNTRY

La icónica voz se apagó el 25 de agosto último. Dolly Parton partió en paz y nos queda recordarla de la mejor manera: escuchando éxitos como "Jolene" y "I Will Always Love You" una y otra vez.

GETTY IMAGES

LA CANTANTE, ACTRIZ Y FILÁNTROPA DOLLY PARTON (1946-2026) NACIÓ EN TENNESSEE, EE.UU. FALLECIÓ, RODEADA DE SU FAMILIA, EN SU TIERRA NATAL.

Cuatro días después de haber sido internada, Dolly Parton (1946-2026) partió de este mundo a los 80 años. Es ahora —cuando los obituarios circulan y los informes periodísticos profundizan en la artista que se fue— que caemos en cuenta de que, más allá de la estrella musical, tenemos a una imponente mujer cuyo pensamiento y sensibilidad social impactaron a generaciones.

Parton compuso verdaderos himnos, canciones que se convirtieron en acontecimientos. "Jolene" es la más representativa: un clásico interpretado por distintas voces, como la de su ahijada Miley Cyrus, en el que narra un episodio de su juventud, cuando una cajera de un banco llamada Jolene se enamoró perdidamente de su esposo, Carl Dean. A Jolene le dice: "I'm begging of you please don't take my man", un ruego para que no le quite a su amor.

La inolvidable voz de Whitney Houston interpretó la melodía country de "I Will Always Love You", canción que se popularizó con la película "El guardaespaldas". Parton contó que la escribió en 1974 cuando quiso comenzar su carrera como solista y eso implicaba separarse del dueto con Porter Wagoner. El tema iba a ser interpretado por Elvis Presley, pero no llegaron a un acuerdo comercial.

La reina del country también desarrolló una amplia labor benéfica y pensó siempre en las infancias. Entre las principales acciones está la creación de la Fundación Dollywood y de Imagination Library, inspirada en su padre, que era analfabeto. Con ella ha donado más de 300 millones de libros a niños y niñas en distintos países. Durante la pandemia, la cantante entregó US$1 millón al Centro Médico de la Universidad de Vanderbilt para apoyar las investigaciones de la vacuna Moderna, y también creó el fondo My People Fund con el propósito de ayudar a las personas que perdieron todo por los incendios forestales en Tennessee, su tierra de nacimiento.

Un corazón solidario ha partido. La recordamos con todo el arte que nos deja para siempre. //

El sentir de Miley Cyrus

Un día después de la muerte de Parton, la estrella musical Miley Cyrus se pronunció. Tuvieron una amistad basada en la admiración, que traspasó la diferencia de edad. "Dolly querría que lo sintiera, escribiera una canción al respecto y luego siguiera adelante y fuera fuerte. Tengo un ángel a mi lado. Siempre lo he tenido", publicó en sus redes sociales.

Revistas.PeruRadio.net.pe

MÁS DE 20 MIL CORREDORES PARTIERON DESDE LA PLAZA DE ARMAS DE LIMA PARA UNA NUEVA EDICIÓN DE LA MEDIA MARATÓN MÁS ANTIGUA DEL MUNDO.

Deporte

UNA CIUDAD QUE CORRE

Miles de corredores tomaron las calles del centro de la capital en una nueva edición de la KIA Media Maratón de Lima & 10K powered by NIKE. La jornada estuvo marcada por los triunfos peruanos y un nuevo récord nacional.

POR:
JORGE CHÁVEZ NORIEGA

Revistas.PeruRadio.net.pe

Cuando todavía no amanecía, Lima ya empezaba a correr. Desde las cinco de la mañana del último domingo, más de 20 mil corredores se concentraron en la Plaza de Armas para participar en una nueva edición de la KIA Media Maratón de Lima & 10K powered by NIKE. Entre estiramientos, zapatillas ajustadas y los últimos preparativos antes de la largada, el corazón de la ciudad se fue llenando de una energía que, por unas horas, convirtió sus calles en una gran pista atlética. No se trataba solo de una carrera: detrás de cada corredor había una historia, un reto personal y las ganas de ser parte de una tradición que ya suma 117 ediciones.

Esta competencia es reconocida como la media maratón más antigua del mundo y, desde 2024, cuenta con la World Athletics Heritage Plaque, distinción que reconoce su legado dentro de la historia del atletismo. Este año, nuevamente, miles de participantes recorrieron la capital bajo una misma consigna: correr con “alma, corazón y calle”. Una frase que resume el espíritu de un evento deportivo que, generación tras generación, sigue haciendo de Lima una ciudad que también se descubre a pie.

ORGULLO NACIONAL

Si algo dejó la edición de este año de la KIA Media Maratón de Lima & 10K powered by NIKE fue una contundente señal del buen momento que atraviesa el fondismo peruano. En la rama masculina, aunque el oro fue para el keniano Benard Kibet Murkomen, con un tiempo de 1:01:10, la gran noticia estuvo en los corredores locales.

Ferdinand Cereceda Rodríguez llegó apenas 34 segundos después, se quedó con la presea de plata y, de paso, estableció un nuevo récord nacional en los 21K, con 1:01:44. El podio masculino lo completó otro peruano, Walter Nina, con 1:02:34. Pero el dominio local fue todavía más amplio: los fondistas peruanos ocuparon los primeros diez lugares de la competencia.

En la categoría femenina, en cambio, el podio fue completamente blanquirrojo y tuvo un desenlace de película. Luz Mery Rojas se llevó el oro con 1:11:37, en una llegada tan ajustada que Zarita Suárez Núñez terminó apenas unos milisegundos después y se quedó con la medalla de plata. El bronce fue para Jazmín Matos Ramírez, que alcanzó la meta solo un segundo detrás, con un tiempo de 1:11:38. Tres peruanas, separadas por apenas instantes, protagonizaron una de las definiciones más emocionantes de la jornada y confirmaron el gran nivel del atletismo nacional.

La carrera, sin embargo, no terminó en la línea de meta. Para más de 254 participantes, correr significó sumar kilómetros a favor de distintas causas sociales. El Charity Program de la competencia cerró su edición 2026 con una recaudación superior a los 50 mil dólares, por la iniciativa de corredores que decidieron convertir su esfuerzo deportivo en una forma de ayuda. Con esta nueva edición, el programa supera los S/350 mil recaudados durante sus tres años de funcionamiento y reafirma una idea que va más allá del deporte: que una carrera también puede generar impacto fuera de las pistas. //

* De los 21 mil participantes previstos para la edición 117 de la carrera, el 65% optó por la distancia de 21K y el 35% por los 10K. En cuanto a la participación por género, el 57% fueron hombres y el 43%, mujeres. A ellos se sumaron 200 atletas de élite y participantes con discapacidad, quienes también fueron parte de esta gran fiesta deportiva.

FOTOS: JESÚS SAUCEDO

LUZ MERY ROJAS, ZARITA SUÁREZ NÚÑEZ Y JAZMÍN MATOS RAMÍREZ CELEBRARON UN PODIO TOTALMENTE PERUANO, CON UNA DEFINICIÓN DE INFARTO EN LOS 21K.

Revistas.PeruRadio.net.pe

Evento

Sabores que se encuentran

La feria Fusión regresa con una segunda edición que reunirá más de 65 expositores, clases, conciertos y más novedades. Del 3 al 6 de setiembre, celebrará la gastronomía peruana en la Costa Verde de Magdalena.

POR:
PIERINA DENEGRI

BRITANIE ARROYO

En su primera edición, Fusión reunió a cerca de 30 mil personas alrededor de una idea sencilla: combinar gastronomía, música y entretenimiento en un mismo espacio. El resultado animó a América Multimedia a preparar una segunda entrega más grande, con una nueva sede, más expositores y experiencias pensadas para ampliar la mirada sobre la cocina peruana. Del 3 al 6 de setiembre, la feria llegará a la explanada de la Costa Verde de Magdalena del Mar para celebrar sabores conocidos, descubrir nuevas propuestas y recordar que comer también puede despertar curiosidad.

Para Jaime 'Choca' Mandros, subgerente de Márketing de América Multimedia y uno de los impulsores del encuentro, el resultado de 2025 fue una sorpresa, pero también una responsabilidad. La organización había decidido limitar el aforo para que comer no significara abrirse paso entre multitudes o hacer filas interminables. Este año, con una sede más amplia, la intención es crecer sin perder esa comodidad: que cada visitante encuentre un lugar para sentarse, recorrer y elegir con calma.

UNA MESA PARA TODOS

La edición 2026 contará con más de 65 expositores y diversas alternativas culinarias. Habrá anticuchos, cebiches, cocina criolla, nikkei, china e italiana, hamburguesas, sánguches, postres y opciones veganas. También llegarán propuestas regionales de Cusco, Arequipa, Lambayeque e Ica. Entre los nombres confirmados aparecen La Nueva Chomba, Jolgorio, Criollísimo, Anticuchos Bran, Doomo Saltado, San Joy Lao, La Cabrera,

Revistas.PeruRadio.net.pe

MARIO ZAPATA

LA FERIA GASTRONÓMICA FUSIÓN CAMBIA DE DISTRITO EN ESTA EDICIÓN: MAGDALENA DEL MAR SERÁ SU SEDE, PERO MANTENDRÁ LA COSTA VERDE COMO ESCENARIO PRINCIPAL.

ENTRE LAS NOVEDADES, FUSIÓN OFRECERÁ UNA PACHAMANCA PREPARADA EN EL LUGAR, UNA OPORTUNIDAD PARA ACERCARSE A ESTA TÉCNICA ANCESTRAL DE LA COCINA ANDINA DEL PERÚ.

EL DATO
Fusión se realizará del jueves 3 al domingo 6 de setiembre, desde el mediodía, en la explanada de la Costa Verde de Magdalena del Mar. Entradas disponibles en Joinnus a S/30.

Sastrería Martínez y Casa Zúñiga.

La selección no respondió únicamente al gusto de los organizadores. El público propuso restaurantes y huariques mediante las redes sociales de Fusión. Después, cada candidato fue evaluado por su sabor, su logística y su capacidad para atender durante cuatro jornadas. Según Mandros, alrededor del 85% de los recomendados superó el proceso y se incorporó a la feria. Esa participación refuerza una idea: nuestra gastronomía se construye desde la curiosidad compartida, desde el dato que pasa de boca en boca y nos lleva hasta una cocina desconocida pero sabrosa.

Los seis mundos temáticos ordenarán el recorrido. Mundo del Fuego reunirá las preparaciones ligadas a brasas y parrillas; Mundo Contigo Perú, la cocina regional y tradicional; Mundo Pangucheable, todo aquello que puede disfrutarse entre panes; y Mundo de Otros Mundos, las cocinas internacionales y sus cruces locales. En Mundo América se darán las clases de cocina, cuatro por día, además de conversatorios y encuentros con figuras del canal. La programación se completará con Mundo Sin Reservas, conciertos y espectáculos para distintas edades.

Uno de los protagonistas será el ají peruano, eje de una experiencia gastronómica inmersiva dirigida por los chefs Renzo Miñán y Francesco de Sanctis. A ello se sumarán un mercado con productores, un espacio para emprendimientos y actividades sobre los recursos del mar peruano, las vedas y la pesca responsable. Porque Fusión quiere celebrar lo que llega al plato, pero también despertar preguntas sobre su origen, su temporada y las manos que lo hacen posible. //

CÉSAR BUENO

El ají y su historia en 5 tiempos

◆◆ En conversación con Somos, 'Choca' Mandros adelantó que la experiencia inmersiva tendrá capacidad para 30 personas por turno. Los chefs Renzo Miñán y Francesco de Sanctis diseñaron un menú degustación inspirado en el ají peruano y en los sabores de costa, sierra y selva. A lo largo de más de una hora, pantallas, proyecciones sobre la mesa, sonidos, luces y aromas acompañarán la historia, el origen y el armado de cada uno de los cinco platos, en un recorrido pensado para involucrar los sentidos. Las entradas se adquieren a través de Joinnus.

Revistas.PeruRadio.net.pe

POR:
JORGE CHÁVEZ NORIEGA

Entre muros, reliquias y antiguos espacios de oración, todavía es posible seguir las huellas de Santa Rosa de Lima en el corazón del Centro Histórico. Recorremos los lugares que marcaron su vida y que hoy mantienen viva la memoria de la primera santa de América.

TRAS LOS PASOS DE SANTA ROS

Revistas.PeruRadio.net.pe

HUGO PÉREZ

EL POZO DE LOS DESEOS ES UNO DE LOS ESPACIOS MÁS SIMBÓLICOS DEL SANTUARIO DE SANTA ROSA DE LIMA. ALLÍ, LOS FIELES CONTINÚAN DEJANDO CARTAS CON PETICIONES, AGRADECIMIENTOS Y PLEGARIAS.

SA

Una semana antes del 30 de agosto, las filas para ingresar al Convento de Santa Rosa de Lima, en el Centro Histórico, ya ocupan todo el patio y alcanzan el pórtico de este templo de la fe, construido por la Orden de los Dominicos en 1669. La mayoría de visitantes son escolares que proceden de distintos puntos de la capital: Breña, Comas, San Juan de Lurigancho. Todos llegan con una carta bajo el brazo y la ilusión de que la primera santa de América les conceda un deseo.

La imagen, más allá del contexto festivo, habla de la vigencia y trascendencia de una mujer que, casi cinco siglos después de su nacimiento, sigue convocando multitudes en busca de consuelo, esperanza y la posibilidad de que sus plegarias sean escuchadas.

LA FE INTACTA

Dentro del Santuario y Casa Museo de Santa Rosa de Lima, en la primera cuadra de la avenida Tacna, sobreviven los espacios donde la religiosa pasó buena parte de su vida y que hoy permiten acercarse a su historia de una manera íntima. Allí están la ermita, un pequeño lugar de retiro y oración que construyó junto a su hermano Hernando; su habitación y la antigua enfermería, donde atendía a los enfermos; además de una capilla que conserva objetos de uso cotidiano, altares ornamentados y obras de arte virreinal inspiradas en su vida.

El lugar que concentra la mayor atención es el pozo de los deseos. Tiene unos 20 metros de profundidad y, desde hace siglos, los fieles arrojan allí cartas con sus peticiones y agradecimientos. Niños y adultos viven la experiencia con la misma emoción: se acercan, dejan caer sus escritos, se toman fotos y continúan con su recorrido. Un ritual que, en tiempos de Internet, se resiste a desaparecer.

Para fray Alejandro Maquera, religioso de la Orden Dominica y director de radio Santa Rosa, la devoción hacia la santa limeña no ha perdido fuerza con el paso del tiempo. Por el contrario, considera que su figura sigue ofre-

Revistas.PeruRadio.net.pe

ALESSANDRO CURRARINO

LA IGLESIA DE SAN SEBASTIÁN ES EL LUGAR DONDE SANTA ROSA DE LIMA FUE BAUTIZADA EN 1586. EL TEMPLO FORMA PARTE DE LOS ESPACIOS HISTÓRICOS VINCULADOS A SUS PRIMEROS AÑOS DE VIDA.

JULIO REAÑO

EN LA BASÍLICA Y CONVENTO DE SANTO DOMINGO SE CONSERVAN LOS RESTOS DE SANTA ROSA DE LIMA, ADEMÁS DE IMPORTANTES ESPACIOS VINCULADOS A LA HISTORIA DE LA SANTA.

ciendo respuestas en una sociedad que atraviesa momentos de incertidumbre. "La fe de nuestro pueblo se mantiene", sostiene.

En Santa Rosa reconoce, además, a una persona que fue capaz de desafiar las circunstancias de su tiempo y convertirse en una figura de unión. "Más allá de la santa mística y penitente, fue una mujer cercana al prójimo, compasiva y decidida a seguir su vocación en una época en la que el papel de la mujer estaba relegado a un segundo plano", afirma fray Alejandro.

Recorrer el convento nos permite conocer una parte fundamental de la historia del Perú virreinal. Maquera comenta que este no es únicamente un legado religioso, sino un patrimonio de la ciudad y del país, pues Santa Rosa se ha convertido, dice, en una de sus grandes embajadoras. "Conservar este lugar es conservar uno de los lugares emblemáticos, creo yo, de nuestra patria", afirma.

En ese sentido, destaca el reciente descubrimiento del antiguo Hospital del Espíritu Santo, cuyas estructuras son incluso anteriores a las actuales construcciones del santuario (más información en el recuadro). Hoy, la comunidad busca abrir esos tesoros al público a través del museo, mientras se realizan trabajos de recuperación y puesta en valor.

ROSA Y LA CIUDAD

Existen otros lugares en el cuadrante del Centro Histórico que nos transportan a distintos pasajes de la vida de Isabel Flores de Oliva. En el cruce de los jirones Ica y Chancay, se levanta la Iglesia de San Sebastián, donde Santa Rosa fue bautizada en su histórica pila bautismal. Este elemento es uno de los tesoros más valorados del templo, porque allí también se bautizó a San Martín

Revistas.PeruRadio.net.pe

ISTOCK

EL PASAJE SANTA ROSA, EN PLENO CENTRO HISTÓRICO DE LIMA, GUARDA EN SU NOMBRE LA MEMORIA DE LA SANTA LIMEÑA. ADEMÁS, REÚNE CAFÉS Y RESTAURANTES.

Una historia escondida

Un hallazgo arqueológico bajo el Santuario de Santa Rosa de Lima permitió identificar restos del antiguo Hospital del Espíritu Santo, fundado en 1575, durante el virreinato. Las excavaciones de Prolima revelaron muros de la antigua iglesia y capilla, entierros humanos, azulejos valencianos y un piso empedrado decorado con una flor de seis pétalos.

El hospital atendió inicialmente a marinos y trabajadores vinculados al puerto, aunque luego amplió su público. Con el tiempo, el lugar tuvo otros usos, entre ellos educativos. Los trabajos actuales buscan conservar estos vestigios y recuperar una parte hasta ahora oculta de la historia de Lima.

PROLIMA

de Porres y otros ilustres personajes peruanos, como Francisco Bolognesi. Un lugar que conecta los primeros pasos de la santa limeña con el camino que la llevaría a convertirse en patrona de América y las Filipinas.

El recorrido nos conduce luego al cruce de los jirones Camaná y Conde de Superunda, donde se ubica la Basílica y Convento de Santo Domingo, que culminó hace tan solo un año un proceso de restauración. En este lugar reposan los restos de Santa Rosa, en un mausoleo subterráneo ubicado dentro del convento. Como última voluntad, la figura religiosa expresó su deseo de unirse a la Orden Dominica: "Hago donación de mi cuerpo a mis hermanos dominicos". Hoy, siglos después, ese deseo permanece intacto.

La ruta culmina muy cerca de la Plaza de Armas, en el remozado Pasaje Santa Rosa. Construido en la década de 1940, este paseo peatonal ha atravesado distintas etapas y usos hasta recuperar hoy parte de su antiguo esplendor. Sus cafés y restaurantes lo han convertido en un punto de encuentro para limeños y visitantes, ideal para hacer una pausa y cerrar esta caminata tras las huellas de Santa Rosa por el Centro Histórico. //

"FUE UNA MUJER CERCANA AL PRÓJIMO, COMPASIVA Y DECIDIDA A SEGUIR SU VOCACIÓN EN UNA ÉPOCA EN LA QUE EL PAPEL DE LA MUJER ESTABA RELEGADO A UN SEGUNDO PLANO

Fray Alejandro Maquera
DIRECTOR DE RADIO SANTA ROSA

Revistas.PeruRadio.net.pe

Crónica

*A manera de antesala del concierto que dará el 22 de febrero de 2027 en el estadio San Marcos de Lima, **El Comercio** asistió al show de Karol G en el SoFi Stadium de Los Ángeles. Lo que vimos fue un ritual de adoración que, de replicarse en Lima, promete ser un hito pop.*

NOCHE DE RUMBA

POR:
ALFONSO RIVADENEYRA

A los 35 años, Carolina Giraldo (Medellín, 1991) descubrió su Edad de Piedra. Desde el escenario del SoFi Stadium de Los Ángeles, estilizado como un sistema de cuevas, la artista mundialmente conocida como Karol G surge vestida para matar, con un traje deliberadamente deshilachado aunque brillante, símbolo de sus mil batallas (o conciertos). Su arma, la música; su consigna, el perreo hasta abajo; su presa, las 130 mil almas reunidas durante tres noches seguidas para verla en vivo como parte del Viajando por el Mundo Tropitour.

Somos la acompañó en su noche final. Y esperando un concierto, atestiguamos una revelación: ¿qué efecto tiene en la gente esta colombiana que le canta al desenfreno, pero también al romance y a la pérdida? La promesa del sacudón físico llevó a sus fans multigeneracionales, casi todas mujeres, a lucir el uniforme de 'la Bichota'. Una procesión de minifaldas, tops menudos y, sobre todo, colores dignos de la selva amazónica: naranja, rosado, rojo, verde. No para un baile de cortejo, sino para la rumba.

ONDA EXPANSIVA

¿Hace falta preparar al público para un show como el que se verá? Karol G va a lo seguro y convoca a su compatriota Greeicy, telonera con actitud de 'headliner'. El estadio todavía está llenándose, pero a la artista no le importa y ejerce control. Sobre la audiencia, pero también sobre cada músculo de su propio cuerpo. Con "Quiero+" le canta al amor inesperado, pero al que se arroja. Desde

Revistas.PeruRadio.net.pe

FELIPE ORVI

KAROL G HA CRECIDO EXPONENCIALMENTE EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, Y NO POR CASUALIDAD. ES EL RESULTADO DE UNA CARRERA DE LARGO ALIENTO.

el minuto uno, se ganó al respetable. Más canciones de por medio, Greeicy integra a su show un mensaje de solidaridad en referencia al terremoto que sacudió Colombia el último 10 de agosto. Hace un llamado para abrazar a los seres queridos, porque una tragedia puede golpear en cualquier momento. Más adelante ella y la artista principal cantarán a dúo. Greeicy no está confirmada para el show de Lima, todavía.

Al poco rato Karol G entra al ritmo de un merenguito que establece el tono. Porque una fiesta es lo que viene. Su primera canción es, cómo no, "Latina Foreva", sampleo de un par de clásicos del reguetón y un ejercicio de equilibrio: tiene suficientes elementos para ser reconocible por los 'millennials', pero también por los gen Z. La paisa de timbre cálido se apropió de ritmos que convirtieron en leyendas a Don Omar y Daddy Yankee y los liberó ante la audiencia. Le seguirán su éxito viral "Un gatito me llamó" y "Oki Doki", que según análisis de sus seguidoras es una respuesta tras el final de su relación con Anuel AA.

Para triunfar en la música urbana no basta con cantar bien: hace falta astucia. Así, Karol G sumó aclamación y una enorme cantidad de visualizaciones con "Tá OK" y también "Bandida entrenada", ambas con letras en portugués que no podían faltar en este concierto. Dos 'checks' más en la

Revistas.PeruRadio.net.pe

!

Karol G tiene un largo vínculo con el Perú. Nos visitó por primera vez en 2017 para una gira de prensa. Ese mismo año volvió a dar conciertos a precios populares. Y lo demás es historia.

Todavía hay entradas para ver a Karol G en Lima como parte del Viajando por el Mundo Tropitour, que se desarrollará en el estadio San Marcos. Disponibles en Teleticket.

PARA ESTA GIRA, KAROL G SIMULA SALIR DE UNA CUEVA PARA REVELARSE A LA HUMANIDAD Y TRAERLE FUEGO, PERO TAMBIÉN PERREO.

lista de países con canciones calurosas que homenajea en esta gira (de ahí que sea un Tropitour). Hay un momento del show en el que menciona varios países y, al llegar a México, la respuesta es un trueno de voces. Lo mismo sucede al dar el paso a unas mariachis para su ranchera "Ese hombre es malo". No es una competencia, pero, tal vez por ubicación geográfica e historia compartida, son ellos quienes ganan como el público más activo en Los Ángeles.

AGUA, FUEGO, FAUNA

Un lugar común del periodista que describe un concierto es la hipérbole. Que tal grupo "destruyó" la ciudad, que este otro la "sometió". En el caso de Karol G, decir que incendió Los Ángeles no necesitaría comillas. Columnas de fuego se alzan desde el escenario mayor, desaparecen y, a pesar de la distancia, queman más que el sol; el cuerpo apenas tiene tiempo para recuperarse del golpe de temperatura cuando las llamas reclaman su lugar otra vez. Y otra vez. Mientras tanto, ella y sus bailarines hacen piruetas en una especie de piscina poco profunda. ¿Llegará toda esta parafernalia al show de Lima? ¿Veremos también a su orquesta de solo mujeres? Por lo pronto, la producción local solo promete la "misma euforia". Quién sabe si la veremos encarar-

FOTOS: RICHARD HIRANO

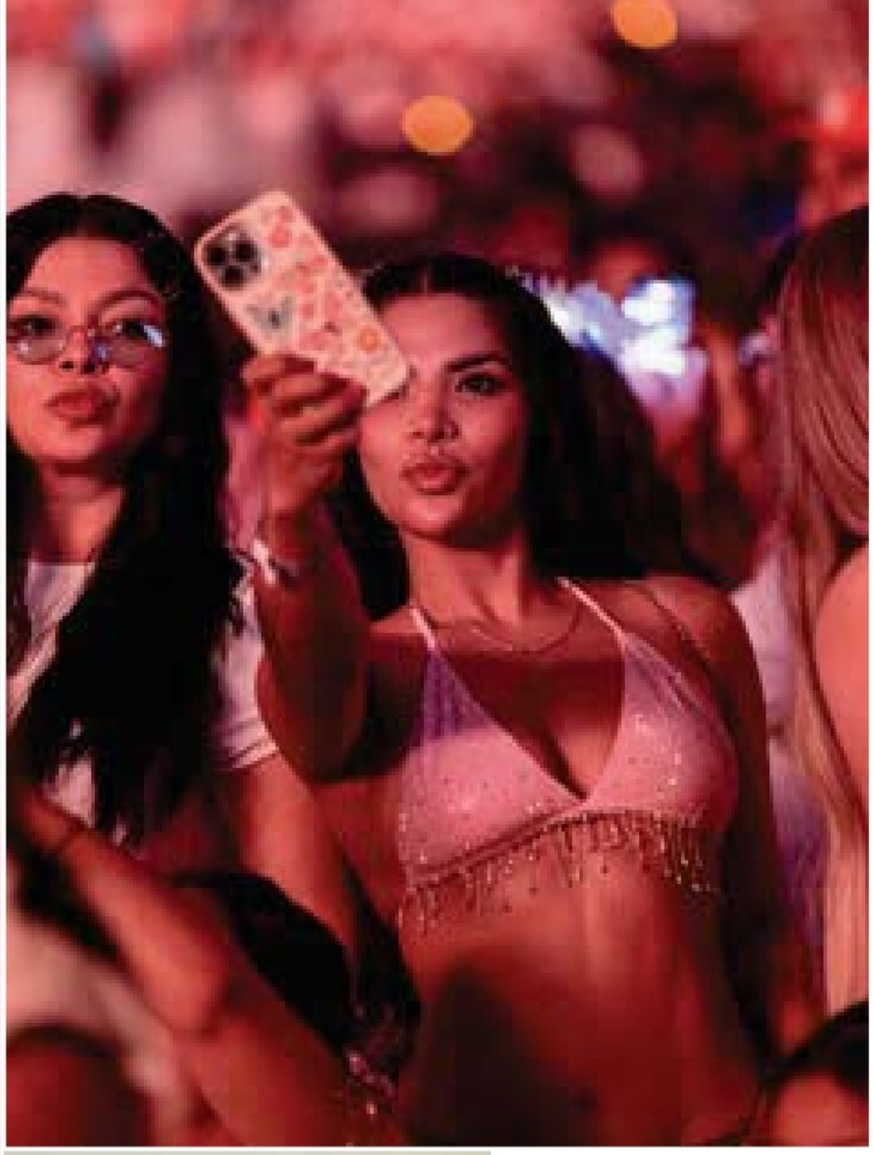
EL SOFI STADIUM DE LOS ÁNGELES ES CONSIDERADO EL ESTADIO MÁS CARO DEL MUNDO, VALORIZADO EN MÁS DE US$5.000 MILLONES.

marse a un guacamayo gigante, artificial y con los colores de la bandera colombiana en las alas, para cantar ese himno a la coquetería llamado "Papasito".

El concierto estuvo lleno de 'hits', en su mayoría de álbumes pasados. Pero más allá de sus cualidades tarareables, están los múltiples géneros que interpreta. Entre los más coreados no faltaron "Ivonny bonita", ese pop urbano con toques de bachata; "Amargura", uno de los puntos altos de la noche por su forma de matizar la tristeza de la letra con la cercanía que mostró a su audiencia; y "Alguien que te amaba", una baladita con ecos de tex mex de su último álbum, "No me arrepiento de sentir tanto", colección que la expone más vulnerable que nunca. De esta producción solo hay un puñado de temas, en parte porque recién acaba de lanzarse. Y porque lo tropical, lo juergueable, está más atrás en su carrera. Aun así, ella también arriesgó para esta ciudad con "Te llevas to" y "Alguien que te amaba", mientras que el día anterior a nuestra visita trajo como invitado nada menos que a Bruno Mars para cantar "Still".

En todo el espectáculo se respira el espíritu de "Tropicoqueta", su quinto álbum de estudio. No solo porque incluye varias de las canciones y simbología, sino porque toda la puesta escénica destila ese ambiente de descarga colectiva, de catarsis cinética. Incluso en uno de los intermedios se escucha el "Mambo No. 5" de Pérez Prado, acompañado de un discurso grabado por el actor Edward James Olmos ("Blade

Revistas.PeruRadio.net.pe



UNA ‘BICHOTA’ UNIFORMADA INMORTALIZA EL CONCIERTO CON UN ‘SELFIE’.

ABAJO: KAROL G EN LAS DUNAS DE ICA, DONDE HIZO ‘SANDBOARDING’ DESPUÉS DE SUS CONCIERTOS EN LIMA EL 2022.

IG: @KAROLG

Arriesgar por el amor

◆◆ Karol G lanza nuevo álbum aproximadamente cada dos años. Tras una carrera marcada por los ritmos urbanos, “No me arrepiento de sentir tanto” (2026) rompe con lo esperable. Encima de todo, lanzó la producción en medio de su gira. Como para que los fans no dejen de hablar de ella, estadios o no de por medio. Sus temas ya están incorporados a este show en vivo.

Runner”, “Battlestar Galactica”), una de las voces latinas más destacadas de Hollywood, quien presenta a la colombiana como si se tratara de una cantante del viejo Hollywood. Y ella, con una corona de plumas, vestida totalmente de rojo o con un jean y sombrero vaquero, lo entrega todo. Para muestra, el despliegue de temas como las coreadísimas “Mamiii”, “Tusa” y esa promesa de lágrimas llamada “Si antes te hubiera conocido”.

LA ILUSIÓN DE LO IMPREVISTO

Giraldo es de las artistas que ganan más con una presentación en vivo, más allá de la calidad de las canciones. Los tres shows de Los Ángeles tuvieron sus variaciones, pero mantuvieron una línea común. Aun así, la cantante hizo como si la noche final fuese la más especial de todas. Ordenó enfocar a las fans más emocionadas y dijo, con ese disfuerzo tan paisa, que no quería acabar el concierto. Pidió al público que le gritaran qué canción interpretar en el último set.

Tampoco faltó el momento ‘random’ de la noche, cuando ella bajó hacia el público y se acercó a uno de sus fans, un hombre de 65 años, porte militar, que llevaba un polo negro con la frase “soltero y disponible” por delante y, en la espalda, “¿Karol G, te casarías conmigo?”. Vale decir que el hombre no hablaba una palabra de español, lo cual al mismo tiempo parecía deleitar y confundir a la cantante, quien le siguió la corriente ante la atenta mirada de su jefe de seguridad. ¿Es este un show donde cualquier cosa puede pasar? Tal vez.

¿Cómo explicar el éxito de Karol G en Los Ángeles? Pues el nombre de la ciudad da una pista de sus raíces, lo cual, sumado a la migración, ofrece un panorama en el que su propuesta latina encuentra un hogar, una familia. Ahora la pregunta es si recibirá una respuesta similar en Lima, donde ya ha cantado, y sobre todo si es que traerá a esta ciudad todos los elementos que causaron furor en Estados Unidos en un recinto diferente, sin techo, y cuyos accesos, salidas y ubicación requieren que las asistentes se armen de valor. Que sean unas reales ‘bichotas’. //

Revistas.PeruRadio.net.pe

Circo beat

POR: **VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA**
@victoridrogo_

1.

4.

3.

6.

2.

DIANA SIERRA

5.

1/
A tu salud.
Paola Miglio, Hernando Cáceres y Nora Sugobono en "Brindemos por lo que nos une", evento organizado por Backus para celebrar el Mes de la Cerveza. Victoria Bar, Barranco.

2/
Explorar la identidad.
Teo Baertl Grau presenta su libro "Sexanxiofilia" en el MAC de Barranco.

3/
Nueva propuesta.
Nando Córdova y Juan Diego Romero disfrutan del debut de la carta de Stragos, San Borja.

4/
Comité de expertos.
Paul Córdova, Efraín Agüero, Koko Prado, Gisella Barthe y José Romero, presentes en la fiesta Restauration, de la Filmoteca PUCP. Sala Osma, Barranco.

5/
Para el librero.
Olivia Darvasi y Sebastián Granda acuden al lanzamiento de "Sexanxiofilia", de Teo Baertl. MAC, Barranco.

Revistas.PeruRadio.net.pe

Amigos y colegas se reunieron esta semana en la capital alrededor de buenos tragos, arte y esperados lanzamientos. Conoce las postales de los eventos más destacados en nuestro recorrido fotográfico.

8.

10.

7.

9.

DIANA SIERRA

DIANA SIERRA

6/ **Encuentro cinemero.** Daniel Absi, Sebastián Pimentel, Lourdes Espinoza y Mateo Torrico en la fiesta Restauration, de la Filmoteca PUCP, en Sala Osma. Barranco.

7/ **Invitadas ilustres.** Claudia Cabieses y Victoria Guerrero no se pierden la presentación del libro "Sexanxiofilia" de Teo Baertl. Barranco.

8/ **Brindis insuperable.** Rodrigo Gallegos, Wendy Amanzo, Mario Cortijo y José Miguel de Ita, presentes en el evento organizado por Backus: "Brindemos por lo que nos une". Victoria Bar, Barranco.

9/ **Homenaje a Blanca.** Silvia Westphalen, radiante en la exposición "Una incesante marea secreta" en el centenario del natalicio de Blanca Varela. Jardín del MAC, Barranco.

10/ **Regias.** Manuela Tribeño, Andrea de la Melena y Brenda Aldana brillan en el evento conmemorativo del Mes de la Cerveza organizado por Backus. Victoria Bar, Barranco.

¿QUIERES QUE TU EVENTO SALGA EN CIRCO BEAT?

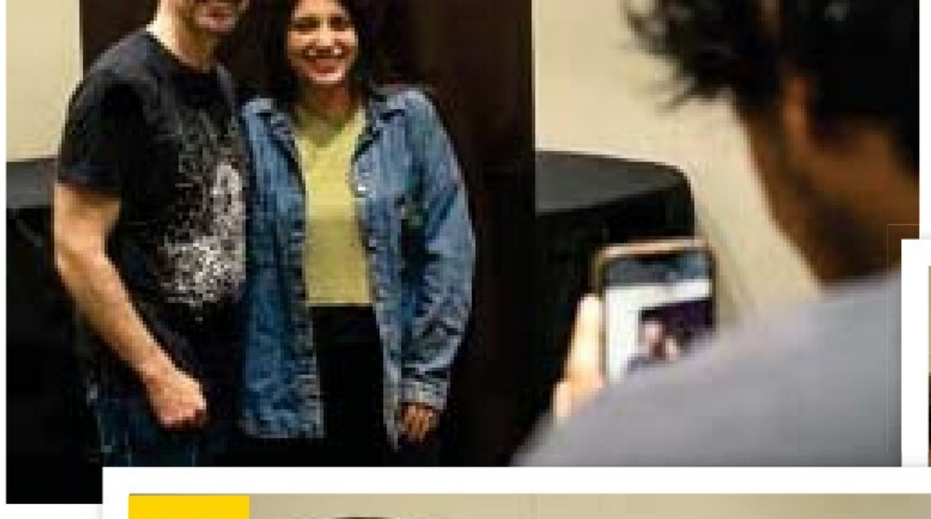
Escríbenos a:
mariana.icochea@comercio.com.pe
wendy.amanzo@comercio.com.pe

Revistas.PeruRadio.net.pe

Experiencias EC

Exclusivo para suscriptores

FOTOS: VÍCTOR IDROGO



Tras bambalinas

Un afortunado grupo de suscriptores de ***El Comercio*** *disfrutó de un 'meet & greet' con Marco Zunino, a propósito de su obra "Mi vida en musicales", en el teatro NOS PUCP de San Isidro.*

11/ **Encantadas.** Afortunadas y sonrientes suscriptoras de **El Comercio** accedieron a la cita exclusiva, cada una con su acompañante.

12/ **Momento fan.** Marco Zunino posa para el recuerdo junto a Alejandra Villanueva, suscriptora de **El Comercio.**

13/ **Talento de familia.** Paloma Ortiz de Zevallos comparte junto a su mamá, Denisse Dibós, durante el 'meet & greet' con Marco Zunino.

14/ **Mirada de cerca.** El actor peruano contó detalles y secretos de su proceso creativo a los presentes.

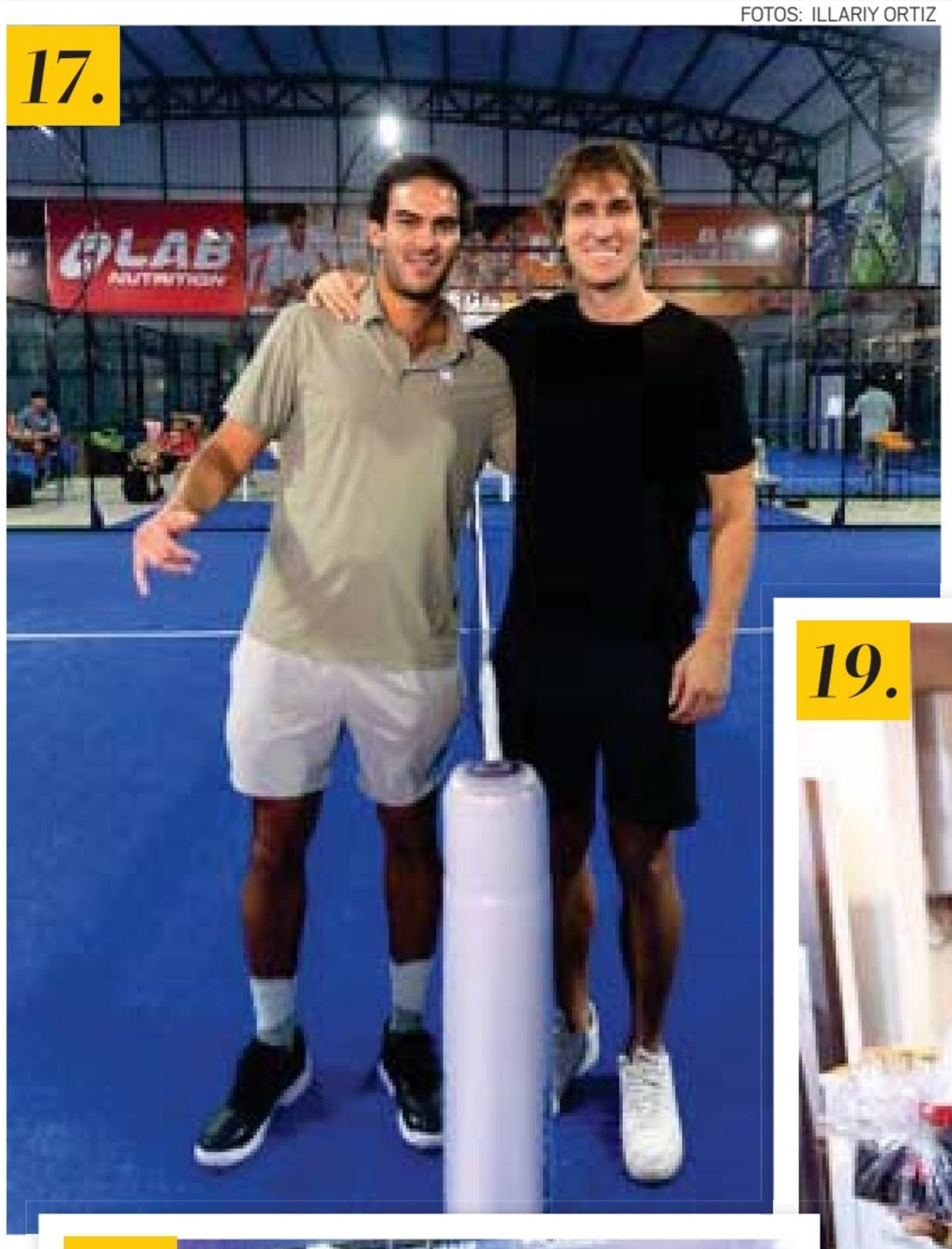
15/ **Final de fotografía.** Suscriptores de **El Comercio** contentísimos junto al actor, a quien conocieron gracias a su obra "Mi vida en musicales".

Revistas.PeruRadio.net.pe

Energía a tope

El PRO Interclubes de Pádel 2026 se desarrolló con un récord histórico para el país, al reunir a más de 260 parejas y delegaciones de Lima y provincias.

FOTOS: ILLARIY ORTIZ



17.

19.

20.

16.

18.

16/ **Pasión por el deporte.** María Paula Torres y Sussy Boyanovich destacaron en el encuentro de pádel de este año.

17/ **Entre amigos.** Francisco Pardo y Marcos Mecatti se alistan para sorprender en el torneo deportivo.

18/ **Cita imperdible.** Francesca Romano y Ariana Rodríguez no se perdieron la vibrante jornada en el Pádel Arena de Surco.

19/ **Premiada.** Dania Flores, contenta con sus obsequios del PRO Interclubes de Pádel 2026.

20/ **Campeones.** Benjamín Albornoz y Sebastián Rodríguez se lucieron en el encuentro, donde se definió quiénes nos representarán en el Panamericano de Clubes Federados de Pádel.

Revistas.PeruRadio.net.pe

Historia

MEMORIA EN MENTE

EN LAS INSTALACIONES DEL MUSEO DE LA PSIQUIATRÍA DEL HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA SE PUEDE VISITAR LA EXPOSICIÓN PICTÓRICA DE ANTIGUOS PACIENTES QUE USABAN EL ARTE COMO TERAPIA.

DERECHA. GRACIAS AL GENEROSO APOYO DEL FILÁNTROPO TRUJILLANO VÍCTOR LARCO HERRERA, EL HOSPITAL ABRIÓ SUS PUERTAS EN 1918 CON EL NOMBRE DE ASILO COLONIA DE LA MAGDALENA. SE TRASLADARON 560 PACIENTES DE AMBOS SEXOS DESDE EL ANTIGUO MANICOMIO DEL CERCADO.

DIANA GONZALES OBANDO

FOTOS: **GIANCARLO SHIBAYAMA**

Revistas.PeruRadio.net.pe

BNP

Hubo una época en la que quienes tenían problemas de salud mental no eran considerados personas, no gozaban de derechos y podían ser privados de su libertad arbitrariamente. Ahora es difícil de imaginar, pero es sabido que la sociedad colonial y religiosa, por ejemplo, catalogaba a los pacientes mentales como seres endemoniados o poseídos a los que debían ingresar a las "loquerías" de los hospitales, para quedarse encerrados sin ningún tratamiento.

"Con los años se hizo algo más científico. Enviaron personal médico a especializarse en Europa, que era el centro de la cultura. El doctor José Casimiro Ulloa, junto a un grupo de médicos, profundizó en temas de salud mental y, tal como en el Viejo Continente, adecuó un manicomio o albergue exclusivo en un edificio que todavía existe en el Cercado de Lima", refiere el Dr. Luis Vílchez Salcedo, médico psiquiatra del hospital Larco Herrera, sobre la evolución de la psiquiatría en nuestro país.

Desde 1859 hasta 1918, funcionó el Hospital de la Misericordia, conocido como el Manicomio del Cercado, fundado por Casimiro Ulloa, adonde llegaban los pacientes trasladados desde las "loquerías". No había psiquiatría, pero estaban sus predecesores, los 'alienistas', personas que buscaban lo mejor para los pacientes con pócimas extrañas, cuidados y herramientas de control de la época como cujas, grilletes o camisas de fuerza que se pueden reconocer en el Museo de Historia de la Psiquiatría del Hospital Víctor Larco Herrera.

Visitamos el Museo de la Psiquiatría del hospital Víctor Larco Herrera en Magdalena, un recorrido por los siglos XIX y XX y la evolución de la atención de la salud mental en el país. El espacio alberga antiguos instrumentos, fotografías, pinturas y documentos recuperados para la historia.

Revistas.PeruRadio.net.pe

IZQ.: EL DR. LUIS VÍLCHEZ, MÉDICO PSIQUIATRA DEL HOSPITAL LARCO HERRERA, ABRE LA CUJA, UNA ESPECIE DE JAULA DONDE ENCERRABAN A PACIENTES INCONTROLABLES Y VIOLENTOS.

ANDINA

ABAJO: LA MUSEÓLOGA DIANA BUSTAMANTE ES LA CURADORA DEL PATRIMONIO HISTÓRICO DEL HOSPITAL DESDE HACE 18 AÑOS.

A quienes estaban descontrolados, con agitación psicomotora y sumamente violentos los metían en estas especies de jaulas llamadas "cujas" y se les encerraba con candado hasta que se calmaran. Recibían sus alimentos por las rendijas y hacían sus necesidades por un pequeño orificio. Había salones llenos de cujas y eran espacios radicalmente antihigiénicos e indignos.

Cuando el Manicomio del Cercado quedó chico, se mudaron al actual recinto del hospital Víctor Larco Herrera, ideado como un centro moderno y un asilo alejado de la ciudad. Se fundó en 1918 con el nombre de Asilo Colonia de la Magdalena. "Con el doctor Honorio Delgado aquí se instauran por primera vez tratamientos formales, farmacoterapéuticos e inclusive algunos como terapia del arte. Esto hizo que se humanizara, profesionalizara y medicalizara la atención de la salud mental", dice el especialista, situándonos en las primeras décadas del siglo XX. Aparecieron el electroshock y las insulinoterapias. El Dr. Vílchez destaca que en el hospital Víctor Larco Herrera nunca se usaron camisas de fuerza ni grilletes, pues esas prácticas habían quedado en el pasado. "El primer director, Hermilio Valdizán, proscribe ese tipo de tratos bajo una mirada más humana, como era él mismo. El cientificismo lo pone el Dr. Honorio Delgado. Aquí se usó el primer medicamento psiquiátrico, la clorpromazina, y se desarrollaron otras técnicas de ese tipo, no tan avanzadas como ahora, pero que eran un hito para la época".

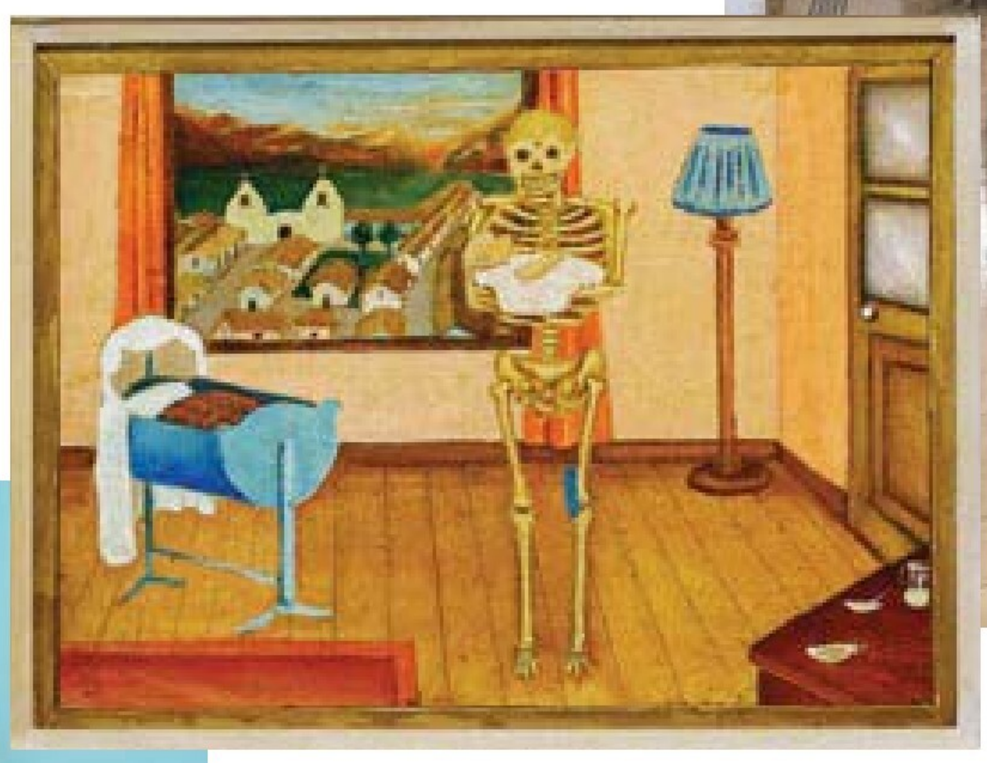
RECUPERAR EL LEGADO

Esta historia de la atención psiquiátrica y de la evolución de sus tratamientos se puede recorrer con los instrumentos, archivos fotográficos y materiales que resguarda desde hace más de 100 años el Museo de Historia de la Psiquiatría del Hospital Víctor Larco Herrera. La museóloga Diana Bustamante es la curadora del patrimonio histórico del hospital desde hace 18 años. Tanto este museo como su biblioteca fueron creados por Víctor Larco Herrera junto a psiquiatras de la época para conservar la memoria. Un propósito compartido por los antiguos directores, los doctores Enrique Bojórquez y Carlos Ramos, ahora jubilados, quienes dieron pase a la recuperación

> *CON EL DOCTOR HONORIO DELGADO AQUÍ SE INSTAURAN POR PRIMERA VEZ TRATAMIENTOS FORMALES, FARMACOTERAPÉUTICOS E INCLUSIVE LA TERAPIA DEL ARTE*
>
> **Dr. Luis Vílchez**
> MÉDICO PSIQUIATRA

Revistas.PeruRadio.net.pe

DER.: EN EL MUSEO SE CONSERVA LA CAMISA DE FUERZA QUE SE USÓ EN EL ANTIGUO HOSPITAL CIVIL DE LA MISERICORDIA, EN BARRIOS ALTOS, EN EL SIGLO XIX.



PINTURA ANÓNIMA DE UN PACIENTE DEL HOSPITAL VÍCTOR LARCO HERRERA PRODUCIDA ENTRE 1935 Y 1945. ES PARTE DE LA COLECCIÓN "EL MAESTRO DE LAS CALAVERAS".

SAMANTA ALVA

del legado histórico y científico del hospital.

Según la curadora, los tres ejes que sostienen el patrimonio del hospital son los registros de admisión (voluminosos cuadernos con el detalle escrito de la situación de cada paciente con un registro fotográfico), los instrumentos de contención y la pinacoteca con las piezas de arte elaboradas por los propios pacientes. La fotografía es también importante: se tienen registros en blanco y negro que dan cuenta tanto de la historia del hospital como de la historia de la fotografía en la psiquiatría: "La modalidad para hacer la ficha del registro de admisión tenía que ser retrato de frente y de perfil en el siglo XIX, y después, en el XX, era también de cuerpo entero. Era un material utilizado por los médicos como una herramienta para interpretar la fotografía y para otros temas", explica Bustamante. En la primera sala de la exposición, están los instrumentos más impactantes como la cuja y los grilletes que les colocaban en las manos y los pies. También antiguos equipos de electroanestesia y decenas de frascos con etiquetas de valerianato, calomel, Neurosedan o un elixir paregórico. En el recorrido del museo, se puede ver de cerca la que es quizá la única camisa de fuerza que existe actualmente: es del siglo XIX y era usada en el Manicomio del Cercado. Está junto al diván, elemento asociado a la terapia psicoanalítica. Otra habitación está llena de los registros de admisión que menciona la curadora, hay pinturas en las paredes y fotografías de una antigua exposición de Morgana Vargas Llosa.

Las pinturas son otro mundo. Una gran sala reúne las manifestaciones de la mente. Son el resultado de los talleres de psicopatología de la expresión, instaurados por el médico Honorio Delgado, en los que los pacientes pintaban sin tener una formación académica. Ahí se muestra el inconsciente, como en el caso del arequipeño Arturo Madueño, un joyero que ingresó en 1931 por padecer melancolía y cuyo deterioro mental se evidencia en los cuadros del museo.

Esta es una visita obligatoria para quienes buscan enriquecer la memoria, conocer más sobre la sociedad peruana de los siglos XIX y XX y los cambios en la perspectiva científica, y ejercitar la empatía hacia quienes padecieron las circunstancias de su tiempo. //

Un museo en Magdalena

◆◆

Las visitas al museo y a la biblioteca son los martes y jueves, para mayores de 16 años, previa inscripción a través de la página web de la Biblioteca Enrique Encinas https://biblioteca.larcoherrera.gob.pe. El costo es de S/3 para estudiantes y S/5 para el público general.

◆◆

La Biblioteca Enrique Encinas del hospital Víctor Larco Herrera ha digitalizado material bibliográfico que se puede encontrar en este link https://bibliotecaencinas.wordpress.com/. Accede a un interesante archivo fotográfico con la historia del hospital en la cuenta de Flickr de la biblioteca.

◆◆

¿Dónde? El museo y biblioteca están dentro del hospital Víctor Larco Herrera en Av. del Ejército s/n (cdra. 6), Magdalena.

Revistas.PeruRadio.net.pe

RECETAS DE FAMILIA

Consolidada en la historia de la gastronomía peruana, la familia Plevisani prevalece en el tiempo gracias a sus talentos. Ahora, Maria —Maricucina para quienes la siguen— empieza a escribir su propio capítulo en la televisión junto a su madre y maestra, Sandra. Dos generaciones unidas por una misma pasión dialogan con Somos sobre herencias, negocios y voz propia.

CELESTE PÉREZ

FOTO: **DIEGO MORENO**

Radio.net.pe

HOY EN DÍA, SANDRA (63) CUMPLE NUEVOS SUEÑOS CON SU HIJA MARIA (29) CONQUISTANDO LA SEÑAL ABIERTA CON UN MATINAL EN EL CANAL 9, DONDE COMPARTEN SU PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA, TIPS Y MÁS.

Revistas.PeruRadio.net.pe

IG: @ASIDESIMPLEATV

Cuando Maria Plevisani (29) decidió volver al Perú (vivía en Nueva York, donde se desempeñaba en un banco), ni en sus sueños más locos habitaban todos los retos que hoy ha logrado cumplir. Su alabada receta de granola ya está disponible en supermercados, su contenido digital conquista cada vez más en redes sociales y comparte un programa de televisión junto a su madre, una de las figuras más reconocibles de la cocina peruana en pantalla. Además, tiene un podcast, diversas marcas confían en su imagen y alista una línea más completa de alimentos saludables.

"Es una locura porque me acuerdo perfectamente de la primera entrevista que tuve al volver a Lima cuando empezaba a abrirme paso en la gastronomía. Fue con Somos, hace casi dos años. Han pasado tantas cosas tan positivas en mi vida que aún parece un sueño que todo sucediera tan rápido", comenta emocionada la hija intermedia del clan de Ugo y Sandra Plevisani.

Para entender su historia, sin embargo, hay que retroceder a antes de las cámaras y los supermercados. Su amor por la cocina, comenta, empezó en los restaurantes a los que llegaba después del colegio para almorzar, y en una familia para la que la comida siempre fue parte de la vida cotidiana.

Aunque al principio no veía a la gastronomía necesariamente como un destino, Maria nunca se desvinculó de ella. Estudió finanzas en el extranjero, trabajó en un banco y durante años supo que quería emprender, mientras encontraba en sus hornillas la conexión con su país y el cuidado de su salud, con las recetas que atesoraba de sus padres.

"Me fascina la comida, me apasiona, y entré al mundo de la comida saludable por un tema

> *"ME ENCANTA VER QUE OTRA GENTE QUE QUIZÁS ERA LA QUE RALLABA EL QUESO EN SU FAMILIA AHORA TIENE UN ROL EN LA COCINA. ESO ME INSPIRA A SEGUIR ADELANTE*
>
> **Maria Plevisani**
> CREADORA DE CONTENIDO

IG: @SIMPLYMARICUCINA

Revistas.PeruRadio.net.pe

JOSEFINA FERRAND

UNA POSTAL FAMILIAR DE SANDRA PLEVISANI JUNTO A SUS HIJAS: MARIA, ARIANNA Y VALENTINA (DE IZQUIERDA A DERECHA).

Hacer granola casera fue uno de los primeros proyectos que Maria asumió al volver al Perú. Hoy, la delicia se volvió tan popular que ya se comercializa en supermercados, Papagiani y por delivery.

personal. Sin querer queriendo empecé a estudiar nutrición y me metí en ese rubro. Ha sido una forma maravillosa de darle una perspectiva diferente a lo que hace mi familia, pero estando superconectada con ellos", explica.

Lo particular de esta historia es que Maria nunca se sintió atada a dedicarse a la cocina. Es más, no llegó a ella para continuar el camino de Sandra, sino más bien después de desviarse de él y buscarlo nuevamente para sentirse en casa. En esa línea, Sandra, lejos de empujarla, hizo justamente lo contrario: la dejó encontrar su propio lugar.

"Yo a mis hijas nunca les he forzado nada. Las he dejado ser. He tenido la filosofía de que uno siempre termina donde es feliz. Para mí es mejor que tú seas quien eres a que te esfuerces en hacer algo que no quieres, y reniegues de ello", dice Sandra a **Somos.**

Una enseñanza que sin duda ha funcionado, pues aunque Maria estudió Finanzas, ahora se dedica a la cocina saludable; su hermana mayor, Arianna, estudió Antropología Visual y ahora brilla con un restaurante en Berlín; y, aunque Valentina, la menor, aún no ha sucumbido a la cocina, tanto sus hermanas como su madre creen que no hace falta mucho para que suceda. Los fogones, por supuesto, siempre estarán esperándola.

DUPLA TELEVISIVA

La propuesta de llevar a Maria a la televisión llegó con una mezcla de entusiasmo y pánico. La idea era que representara a una generación más joven y que aportase su mirada sobre la alimentación saludable. Pero una cosa era grabar recetas desde su casa y otra muy distinta enfrentarse a un programa en vivo, durante casi dos horas, frente a todo un país. País que, además, tiene como referente a su madre, una verdadera ícono de los postres y la pastelería.

"De ninguna manera", fue su primera reacción. Después, entendió que había una oportunidad que no quería dejar pasar.

"¿Cómo desaprovechar la oportunidad de trabajar con mi mamá, que es la persona que yo más admiro? No solo como mamá, sino por su ética y su trabajo. Yo nunca he visto a alguien que trabaje más que mi

EN EL MATINAL DE ATV "ASÍ DE SIMPLE", LAS PLEVISANI COINCIDEN EN PANTALLA CON LA PERIODISTA MARI CALIXTRO, DE 10:30 A.M. AL MEDIODÍA. EL PROYECTO LLEVA SEIS MESES AL AIRE.

EN SUS REDES SOCIALES, MARICUCINA, COMO LA LLAMAN CARIÑOSAMENTE, COMPARTE RECETAS SALUDABLES Y FÁCILES DE HACER. ENCUÉNTRALA COMO @SIMPLYMARICUCINA.

Revistas.PeruRadio.net.pe

mamá. Observar cómo es tan desenvuelta en la televisión y con la gente que trabaja me inspiró a estar a su lado y eso hizo que el proceso de salir en la tele fuera mucho más fácil", recuerda Maria. Hoy, el programa "Así de simple", por ATV, ya lleva medio año al aire.

Aunque el entusiasmo la llevó al set, los primeros días frente al reto fueron otra historia. Maria reconoce que no sabía a qué cámara mirar ni cómo desenvolverse en un set en vivo. Sin embargo, Sandra (@sandraplevisani) siempre estuvo ahí para recordarle que no tenía que saberlo todo desde el comienzo.

"Mi primer programa nunca me lo voy a olvidar. Preparé una receta y no sabía qué usar, y mi mamá siempre estaba ahí diciéndome: 'Tranquila, tranquila, poco a poco'. Eso ha sido increíble para mí. Ya cumplimos seis meses del programa y poco a poco hemos podido desarrollar un espacio en el que realmente se ve nuestra esencia. Lo que ven en el programa es lo que somos", cuenta la heredera del clan.

Sandra también ha descubierto una nueva faceta de su hija frente a las cámaras. La describe como dispuesta, abierta y sin demasiadas trabas cuando aparece una nueva tarea. Para ella, esa actitud jovial y carismática ha sido fundamental para encontrar el ritmo del programa, proyecto que individualmente también emociona en especial a Sandra. "Es mi primera vez en televisión abierta. Era algo que necesitaba hacer hace mucho, la verdad. Llegar a todos esos hogares a los que no llegaba con el cable, donde estuve 20 años. Ahora siento que puedo conectar más con todos, que quienes siempre atesoraron mis recetas pueden verme en vivo y conocerme más", precisa.

"SIEMPRE HE DICHO QUE MI MISIÓN ACÁ ES DEJAR UN LEGADO. YO NO GUARDO MIS RECETAS EN UN CAJÓN. QUIERO QUE ME RECUERDEN COMO YO RECUERDO A LAS PERSONAS QUE ME ENSEÑARON"

Sandra Plevisani
CHEF PASTELERA

Mujeres inspiradoras

◆◆

Luego de 20 años como ícono de los postres en televisión por cable y recetarios, Sandra dio el salto a la señal abierta en el matinal de ATV "Así de simple", esperando llegar a más hogares con su talento y carisma. Además, es embajadora de marcas como Gloria, Imaco y Volvo.

◆◆

La deliciosa granola de Maricucina ya se encuentra disponible en Plaza Vea y Vivanda, además de en Rappi y PedidosYa.

◆◆

En su canal de entrevistas, Maria ha tenido invitados del rubro gastronómico como sus padres, Ugo y Sandra, además de otros creadores de contenido, entre ellos Ariana Bolo Arce.

KAREN ZÁRATE

SANDRA Y UGO PLEVISANI ESTÁN AL MANDO DE PAPAGIANI, RESTAURANTE DE COMIDA ITALIANA UBICADO EN LA AV. REDUCTO, MIRAFLORES.

Revistas.PeruRadio.net.pe

YOUTUBE MARICUCINA

MARIA TIENE TAMBIÉN UN PODCAST DONDE COMPARTE PERFILES A TRAVÉS DE LA COMIDA SALUDABLE. SE LLAMA “CE REAL” Y LO ENCUENTRA EN SU CANAL DE YOUTUBE @MARICUCINA.

DEL HORNO, CON AMOR

Antes de la televisión estuvo la granola. Maria la empezó a preparar cuando vivía fuera del país, después de atravesar un momento de mucho estrés y problemas de salud mientras trabajaba en un banco.

Comenzó entonces a experimentar con sus propias recetas. Regalaba frascos a amigos y compañeros de trabajo hasta que todos empezaron a hacerle la misma sugerencia: tenía que venderla. Cuando regresó a Lima, la preparación pasó a los hornos de su casa. La empaquetaba, hacía los despachos y veía cómo cada semana se agotaba.

El proyecto creció hasta convertirse en Cucinella, una marca que pronto espera ofrecer más productos saludables, y que por fin ha aterrizado en los supermercados.

Para Maria, ese salto no significa solamente vender un producto. Es poner una parte de su propia historia al alcance de más personas. Y en eso también encuentra un punto de encuentro con su madre: ambas quieren que la cocina sea accesible. Sandra lo ha hecho durante décadas a través de recetas explicadas hasta el último detalle (considerando que ella siempre fue autodidacta); y Maria busca hacerlo desde una generación que quizá nunca se sintió particularmente cómoda entre ollas y sartenes.

En las Navidades, por ejemplo, mientras sus hermanas se repartían las pastas y verduras, su papá preparaba las salsas y Sandra se ocupaba del postre, ella no tenía un rol definido. Su gran aporte era, casi siempre, rallar el queso. “Siempre era la ‘ralladora’ de queso designada. Pero es increíble porque ahora he podido aprender a hacer recetas que me gustan, y la gente que me sigue aprende también. Me encanta haber llegado a los ‘ralladores de queso designados’ de otras familias y que ahora también puedan disfrutar de cocinar”, dice.

En las redes sociales, la televisión, los restaurantes, supermercados o recetarios, el legado de los Plevisani reafirma que está más vivo que nunca. Así como una buena comida en familia que, a pesar del tiempo, siempre será motivo para reunirse alrededor de una mesa. //

LA CUADRA DE SALVADOR
STEAKHOUSE
La experiencia de siempre,
AHORA EN LA MOLINA
Cortes prime, vinos seleccionados y el servicio de siempre.
Nos encuentras en:
La Molina - Av. Javier Prado 5850
TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Revistas.PeruRadio.net.pe

Personaje

SONIA OQUENDO

ÓSCAR GARCÍA

FOTO:
DIEGO MORENO

“SIEMPRE QUISE COMERME EL MUNDO”

A los 79 años, la actriz y primera mujer que leyó las noticias en el Perú se prepara para debutar en una obra de Agatha Christie, la autora que marcó su infancia. En el camino, celebra 50 años de matrimonio con Luis Ángel Pinasco y repasa una vida construida, siempre, a su manera.

Desde niña, cuando vivía en una ciudad de la selva peruana, rodeada de aviones que iban y venían y de la severidad de un padre que muchas veces le cortaba las alas, Sonia Oquendo encontraba un refugio en los libros de Agatha Christie. Los leía y releía y se imaginaba ella misma como Hércules Poirot, el gran detective de bigotes ideados por la escritora británica. “Siempre me he sentido así, siento que soy muy observadora, muy reflexiva y analítica. Siempre trato de anticiparme a lo que va a ocurrir”, dice ahora, sentada en una de las butacas del teatro del Centro Cultural de la Universidad de Lima. Estamos aquí porque Oquendo —primera actriz peruana, auténtica leyenda de la televisión nacional— confiesa que está a punto de cerrar un círculo. Va a interpretar, por primera vez, a un personaje salido de las páginas de Agatha Christie. Desde que le propusieron el papel de la princesa en la próxima obra, "Asesinato en el Expreso Oriente", apenas ha podido contener su emoción. Era, dice, lo que siempre había querido.

Esta no es la única felicidad en su vida por estos días. Sonia acaba de celebrar 50 años de matrimonio con el muy querido presentador de televisión Luis Ángel Pinasco, con quien forma una de las parejas más estables nacidas dentro de la pequeña pantalla. ‘Rulito’ y Sonia, dos instituciones, festejan sus bodas de oro de manera sencilla, rodeados de sus seres queridos, con una salida a un espectáculo musical. A Sonia le parece que fue ayer cuando ambos eran aún jovencitos y compartían canal y la conducción de un noticiero de América Televisión, todo bajo la enorme presión de una prensa y un público empeñados en emparejar a dos personajes que emanaban tanta química.

Pero la historia no fue sencilla. Para Pinasco, llegar al corazón de Oquendo significó una maratón, una carrera de largo aliento. Pasarían siete años hasta que ella dejó de verlo como un amigo y empezó a sentirlo como algo más. Sonia insis-

Revistas.PeruRadio.net.pe

UNA LEYENDA EN ESCENA. SONIA OQUENDO SE PREPARA PARA INTERPRETAR A LA PRINCESA DRAGOMIROFF EN LA ADAPTACIÓN TEATRAL DEL CLÁSICO DE AGATHA CHRISTIE.

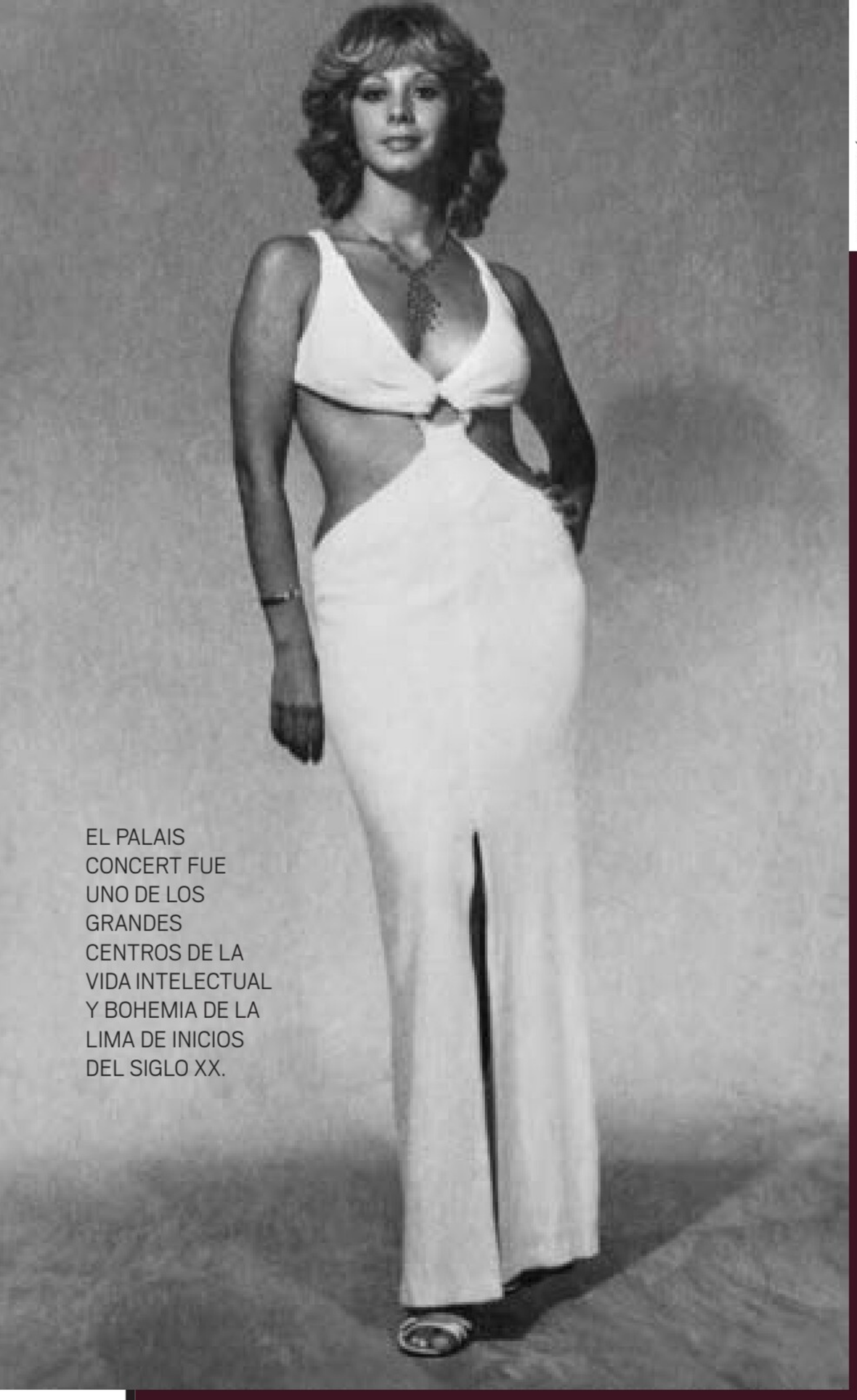
te en que el secreto de su longevo matrimonio no ha sido la pasión, sino un pacto de independencia trazado desde el mismo principio. "Yo le dije a Luis Ángel cuando empezamos: nosotros vamos a ir de la mano hacia adelante, pero cada uno en lo suyo. Hay una línea: tú no puedes pasar a mi lado, yo no puedo pasar al tuyo". Y así ha sido siempre. Esa voluntad de independencia se entiende mejor cuando Sonia empieza a contar su historia.

LA NIÑA QUE JUGABA CON AVIONES

Decíamos que Sonia creció entre aviones en la selva de Tingo María porque su padre, gerente de ventas de la aerolínea Faucett, fue trasladado ahí para instalar las oficinas de la compañía. En esos años, su normalidad transcurría entre pistas de aterrizaje y parrilladas de fin de semana al costado de los aviones. Los fines de semana se subía a las aeronaves vacías con sus amigos y jugaba con los controles de los bimotores, sin saber que aquel juego terminaría marcando, de alguna manera, su deseo de conocer el mundo y perderse en él. Ese gusto no se le ha ido: uno de sus mayores placeres sigue siendo armar las maletas y partir, muchas veces sola, fiel a una autonomía que ha defendido toda su vida. Así ha recorrido medio mundo, desde los desiertos más áridos hasta el mismo Polo Norte, al que llegó bien protegida del frío, solo para contemplar la aurora boreal.

Paradójicamente, fue ese mismo padre ligado a la aviación quien más intentó impedir que su hija volara por su cuenta. Eran otros tiempos y otras formas de entender la autoridad. Sonia sentía que quería escapar. Cuando se hizo

Revistas.PeruRadio.net.pe



ARCHIVO HISTÓRICO GEC

EL PALAIS CONCERT FUE UNO DE LOS GRANDES CENTROS DE LA VIDA INTELECTUAL Y BOHEMIA DE LA LIMA DE INICIOS DEL SIGLO XX.

aeromoza y soñaba con llegar a Europa, su padre se lo prohibía. “Tú solo haces vuelos nacionales y te vienes a dormir a la casa”, le decía. Otro choque que recuerda fue el día en que unos organizadores del concurso Miss Perú llegaron hasta su casa a buscarla. Ella no se había postulado, pero al parecer su belleza ya era legendaria en algunas playas de la ciudad. “Alguien me había sacado fotos ahí sin saberlo, así que las vieron y vinieron para invitarme. La verdad, no sé cómo consiguieron mi dirección pero me acuerdo mucho de que mi papá los botó. No quería saber nada de eso. Ese fue el año que ganó Frieda Holler”, recuerda.

Esa sensación de vivir bajo un manto autoritario que le recortaba cualquier posibilidad de realización personal la acompañó hasta los veinte años, cuando un enamorado publicista empezó a insistirle en que tenía condiciones para el espectáculo. Sonia entendió que, dadas las cartas que le habían tocado, la mejor manera de cortar las riendas y conquistar su libertad era casándose. “Yo desde niña quería actuar. De joven sentía que quería comerme el mundo”. Cuando finalmente se armó de valor y participó en un concurso de América TV para elegir a una modelo, terminó imponiéndose. Así empezó, con pequeñas apariciones, hasta que meses después el gerente de producción la llamó a su oficina. “Este programa no es para ti”, le dijo, antes de soltarle la verdadera noticia: “Tú vas a ser la primera mujer que lea noticias en este país”. Y así fue.

Se quedó cerca de doce años frente a las cámaras, leyendo noticias, aunque aquello significó postergar lo que realmente quería hacer. Sonia se había preparado para actuar, había tomado clases de dicción, pero las oportunidades no llegaban. “Me acuerdo mucho del día que vino Osvaldo Cattone a buscarme para ofrecerme un papel en una de sus obras. Yo me quería desmayar solo de verlo y escucharlo ahí”. Estaban las ganas, pero sus largos horarios en el noticiero resultaron una valla insalvable. “Yo no puedo levantar el telón si mis actores no están a las 7:30 de la noche”, le explicó Cattone. Con eso se esfumaba, por entonces, uno de sus grandes sueños. Antes de despedirse, sin embargo, el hombre de teatro le dejó una promesa: “Ya llegará el día”.

SONIA INGRESÓ A LA TELEVISIÓN PERUANA EN LA SEGUNDA MITAD DE LOS AÑOS SESENTA, PRIMERO COMO MODELO Y LUEGO COMO NARRADORA DE NOTICIAS.

ADAPTARSE AL ESCENARIO

El primer matrimonio de Sonia no duró mucho. De esos tres años le quedó la alegría de su primera hija y una pena que lloró durante un fin de semana entero. “Ese fue mi duelo: me encerré a comer galletas con gaseosa, y lloré y lloré. Pero el lunes dije: hoy soy una Sonia nueva, aquí aparece una nueva mujer”, recuerda, en una actitud que asocia a su signo zodiacal —Capricornio, dice, siempre tira para adelante—. Esa misma determinación marcó los siguientes proyectos de su vida: dejó las noticias para dedicarse a la actuación, condujo programas como el recordado “Triki Trak”, armó junto a ‘Rulito’ espectáculos de café teatro tan exitosos que llegaban a provincias,

Revistas.PeruRadio.net.pe

LUIS ÁNGEL PINASCO Y SONIA OQUENDO CELEBRARON HACE POCO 50 AÑOS JUNTOS, UNA HISTORIA DE AMOR BASADA EN EL RESPETO Y LA INDEPENDENCIA.

LUCÍA ARANA

ARCHIVO HISTÓRICO GEC

AÑO 2017. SONIA OQUENDO JUNTO A GRANDES COMPAÑERAS DE LA ACTUACIÓN, COMO PARTE DEL ELENCO DE LA OBRA “BRUJAS”.

CUANDO TERMINÓ MI PRIMER MATRIMONIO ME ENCERRÉ UN FIN DE SEMANA EN MI CUARTO, CON GALLETAS Y GASEOSA, Y LLORÉ. PERO EL LUNES SIGUIENTE DIJE: SOY UNA NUEVA SONIA

Sonia Oquendo
ACTRIZ

incursionó en telenovelas, viajó, se endeudó y finalmente compró el terreno donde hoy se levanta su casa. Una casa que, admite, ahora le queda un poco grande porque sus hijas ya no viven ahí. “Pero Luis Ángel no quiere irse. Dice: ‘De acá no me muevo, este es mi palacio’. Y hay que respetarlo”, añade Sonia.

La historia de Sonia Oquendo se cierra con un detalle de “Asesinato en el Expreso Oriente”. Por una confusión, se preparó a fondo para un personaje que finalmente no era el suyo. Hasta aprendió a hablar con acento húngaro. Pero cuando descubrió que su papel era otro, no se deprimió. Solo lo asumió. No hubo tiempo para el pánico, solo para adaptarse una vez más a un nuevo escenario, como ha hecho en las tablas y en la vida. “La verdad, no siento que lo que hago sea un trabajo. Es un placer. Es mi diversión”. //

Misterios por resolver

◆◆ “Asesinato en el Expreso Oriente”, adaptación teatral de Ken Ludwig del clásico de Agatha Christie, llega por primera vez a Lima bajo la dirección de Rodrigo Falla. Con Carlos Mesta como Poirot y Sonia Oquendo como la princesa Dragomiroff, tendrá 24 funciones, del 10 de setiembre al 31 de octubre, en la Universidad de Lima. Entradas en Joinnus.

Revistas.PeruRadio.net.pe

Wendy y Michael convirtieron su curiosidad por el grano nacional en un proyecto de vida a través de la Escuela Peruana del Café y la cafetería de especialidad Clamore.

Dos apasionados por el café

POR:
PIERINA DENEGRI DAVIES

El Día del Café Peruano también invita a mirar más allá de la taza: hacia las manos que cultivan el grano, las personas que lo tuestan y preparan, y quienes enseñan a reconocer todo lo que puede expresar. Esa cadena, extensa y todavía desconocida para muchos, encontró en Wendy Valverde y Michael Barriga a dos aliados curiosos. Ella, natural de San Martín; él, arequipeño. Juntos convirtieron el interés por esta bebida en una escuela, una cafetería y una comunidad dispuesta a aprender y compartir.

Se conocieron hace 16 años, durante una feria gastronómica en MegaPlaza, en Independencia. El encuentro fue también el comienzo de una sociedad construida sin apoyo económico familiar, pero con una idea clara: aquello que consiguieran sería de ambos. Su primer proyecto fue una escuela de bartenders, ligada a la experiencia de Michael como profesor de coctelería. El café apareció después, inicialmente como un curso más. Pronto comprendieron que aquel universo necesitaba su propio espacio, profesores e identidad. También advirtieron que Lima necesitaba lugares capaces de profesionalizar un oficio que entonces se apren-

FESTIVAL CAFESAZO

Revistas.PeruRadio.net.pe

La Escuela Peruana del Café se encuentra en Av. Arenales 481A, Santa Beatriz. En el mismo espacio funciona el primer local de Clamore, con ingreso por Arenales 471. Además, cuenta con una sede en Jesús María.

WENDY VALVERDE Y MICHAEL BARRIGA FUNDARON LA ESCUELA PERUANA DEL CAFÉ, DONDE CONTINÚAN COMO DOCENTES Y COMPARTEN CON ALUMNOS CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIA.

DIEGO MORENO

día empíricamente. Así nació, en octubre de 2014, la Escuela Peruana del Café.

Para conducirla, decidieron que no bastaba con contratar a quienes ya conocían el oficio. Ellos también debían estudiar. Michael se especializó en catación y tostado, recorrió fincas y obtuvo la certificación Q Grader; Wendy se formó como barista y catadora, y encontró en la enseñanza y el trato con los alumnos una de sus principales fortalezas. Él aporta la mirada administrativa, los números y la planificación; ella, la cercanía con clientes y estudiantes. "Si podemos comprender que somos un equipo, vamos a reconocer nuestras fortalezas y debilidades", explica Wendy.

APRENDER PARA COMPARTIR

Doce años después, la escuela recibe a quienes buscan convertirse en baristas o tostadores profesionales, abrir una cafetería, encontrar un nuevo oficio o, simplemente, preparar mejor el café en casa. No se necesita experiencia. La teoría se trabaja junto a la práctica porque el aroma, el gusto, la textura y el manejo de una máquina no caben por completo en una pantalla. La meta, cuenta la pareja, no es abrumar con términos complicados, sino conseguir que cada alumno salga con más conocimiento y también con una nueva valoración del café peruano.

Esa filosofía se trasladó a Clamore Café. Su primer local abrió en febrero de 2020, apenas unas semanas antes de la cuarentena. Cuando pudieron retomar la atención, Wendy preparaba las bebidas al fondo y una mesa exhibía café, empanadas y otros bocados. La empresa había quedado reducida a ellos dos. Avanzaron poco a poco, incorporando productos, recetas y trabajadores mientras aprendían a leer las dinámicas de un negocio distinto. Hoy, entre la escuela y las cafeterías, el equipo reúne a cerca de 42 personas, varias de ellas exalumnas que encontraron allí un empleo.

En Clamore, lo aprendido en clase se pone a prueba cada día. Los carritos de métodos llegan hasta las mesas para que el cliente observe la preparación, pregunte y descubra que el café de especialidad no tiene por qué ser distante. Su trabajo también mira al origen: mantienen un convenio con la asociación cajamarquina Aroma del Valle para otorgar becas a hijos de productores. Wendy y Michael quieren abrir nuevos espacios, fortalecer la formación y dejar a la siguiente generación una empresa organizada y capaz de continuar. Sin apurarse por crecer, siguen haciendo lo que iniciaron juntos: acercar cada eslabón de la cadena y recordar que una buena taza nunca empieza (ni termina) en la cafetería. //

Celebra el café peruano

◆◆ El Festival Cafesazo Peruano reúne a más de 150 expositores hoy y mañana en la Concha Acústica del Campo de Marte, Jesús María. El ingreso es gratuito e incluye degustaciones, talleres y las finales de los torneos de AeroPress y Coffee Brewing Tournament Perú.

◆◆ Yo Tomo Café Peruano es un festival en el que participan 30 organizaciones cafetaleras de ocho regiones del país, hasta el 30 de agosto, en el pasaje Los Pintores del Parque Kennedy, en Miraflores. El ingreso es libre.

◆◆ La Expo Café Villa Rica regalará 3.000 vasos de café y 400 plantas a sus asistentes. Habrá degustaciones, variada gastronomía, mucha tradición y actividades culturales para todos. Con ingreso libre, continuará hasta este domingo en el Parque de la Exposición de Lima.

Revistas.PeruRadio.net.pe

POR:
CELESTE PÉREZ

HAY UN CUENTO

Ha llegado la hora de despedirse de "Margarita", la colorida heredera de "Floricienta". En una tercera temporada que promete cerrar por todo lo alto, Mora Bianchi brilla y deja ir al personaje que la hizo popular. En exclusiva para ***Somos****, hablamos con ella y con los actores que la acompañan en el éxito: Mateo Belmonte y Toti Spangenberg.*

Después de cuatro años entre sets de grabaciones, canciones, romances, desencuentros y una historia que terminó cruzando fronteras, llegó la hora de despedirse de "Margarita", la serie 'spin-off' del universo de "Floricienta". La ficción protagonizada por Mora Bianchi (Margarita), Toti Spangenberg (Merlín) y Mateo Belmonte (Rey) entra en su tercera y última temporada, y sus protagonistas saben que decir adiós no será sencillo. No solo porque esta vez la historia llega a su final, sino porque ellos también dejan atrás una etapa de sus propias vidas, aquella que hizo despegar sus carreras.

"Fueron cuatro años llenos de experiencias, de gente, de guiones y de cosas increíbles", dice Mora Bianchi en diálogo con **Somos.** Para ella, "Margarita" ha sido más que un trabajo: también un lugar donde encontró una verdadera familia y la oportunidad de explorar su talento con un debut que toda Argentina —y buena parte de la región— difícilmente olvidará.

Bianchi fue elegida para el papel a los 18 años, debutando a los 19 con la primera temporada vía HBO Max. Hoy, con 21, siente que el personaje le ha regalado muchas cosas, entre ellas la amistad con sus pares protagónicos,

HBOMAX

Revistas.PeruRadio.net.pe

los jóvenes Toti Spangenberg (de quien además es pareja) y Mateo Belmonte.

Este último habla en particular sobre la madurez que llegó de la mano del proyecto y de los vínculos que construyó durante las grabaciones. El set dejó de ser solamente un lugar de trabajo para convertirse en un territorio de recuerdos compartidos, primeras experiencias y amistades que, aseguran, se llevarán para toda la vida. “Yo me llevo una madurez importante, desde el momento en que arrancamos hasta ahora. Un grupo de gente que nos regaló tantas cosas, que hizo posible toda la serie. Quedarán por siempre en el corazón”, precisa.

A semanas del cierre de la ficción juvenil (que se estrenó el pasado 24 de agosto y contará con 20 episodios), los tres reflexionan sobre la dimensión que nunca imaginaron alcanzaría “Margarita”. La historia no solo consiguió conquistar al público argentino, sino que rápidamente también encontró seguidores en distintos rincones de Latinoamérica y el mundo. El fenómeno los tomó por sorpresa. “Todavía nos seguimos sorprendiendo con el amor de la gente”, reconoce Toti. Recibir mensajes desde otros países, descubrir que sus personajes son queridos más allá de Argentina y asumir que ahora ellos son parte de una serie tan querida, como fue “Floricienta” en los años 2000, ha sido un motivo permanente de agradecimiento.

QUE NOS VOLVAMOS A VER

La tercera temporada llega cargada de “encuentros y desencuentros, pero también de revolución”, confiesa Spangenberg sobre la entrega. No quiere revelar demasiado —y hace bien en mantener la intriga—, pero sí deja claro que los últimos capítulos

LA ÚLTIMA TEMPORADA DE “MARGARITA” YA SE ESTRENÓ EN HBO MAX. EN TOTAL, SERÁN 20 EPISODIOS, QUE SE LANZARÁN CADA LUNES EN PAQUETES DE CINCO ENTREGAS.

Revistas.PeruRadio.net.pe

ACOMPAÑANDO A MORA BIANCHI EN EL ROL PROTAGÓNICO DESTACAN LOS JÓVENES TOTI SPANGENBERG Y MATEO BELMONTE, COMO MERLÍN Y REY, RESPECTIVAMENTE.

HBOMAX

vienen con emociones fuertes, canciones inolvidables y, por qué no, apariciones de personajes entrañables.

Ya reunida con uno de sus hermanos trillizos, Federico Calderón de la Hoya, Margarita se prepara para —una vez más— escapar de la 'torre' de su tía Delfina (Isabel Macedo). En paralelo, la historia destaca la búsqueda permanente de Andrés, el tercer hermano, mientras Daisy (Lola Abraldes) explora su lado villano luego de descubrir que había sido engañada toda su vida sobre su identidad. Además, en el episodio final de la segunda temporada, una aparición muy esperada dejó la trama en suspenso: el 'Conde' Máximo (Fabio Di Tomaso), padre de los trillizos, no está muerto, solo se encuentra preso en Krikoragán. ¿Irá en busca de sus herederos?

Para quienes ya están anticipando la despedida, el elenco tiene un mensaje: no hay que llorar antes de tiempo. "Solo puedo decir que aún hay 'Margarita' para rato", dice Bianchi, quien espera poder volver a nuestro país.

"De hecho, ya estuvimos en el Perú y nos recibieron con muchísimo amor. El cariño se podía sentir. Queremos mucho al Perú y esperamos visitarlos pronto con el show", apunta Spangenberg, quien acompañó a Mora en su visita a nuestro país, en mayo de 2025, cuando tuvieron una aparición especial durante el concierto de Erreway en Lima.

"A mí me falta conocerlos y la verdad es que tengo muchísimas ganas", añade Belmonte a la emoción del momento.

El final de la serie también pone una pregunta sobre la mesa para sus fans: ¿qué viene después para estos talentos tras "Margarita"? Para los tres, la respuesta todavía está en construcción. Hay ganas de hacer cine, música, conocer otros países y seguir descubriendo nuevas tramas. Toti habla de la posibilidad de explorar la pantalla grande, Mora apunta a viajar con aquello que disfruta hacer y Mateo toma un momento para destacar lo extraordinario que es vivir de la actuación, la música y las series. Quizás por eso la despedida no tiene que ser necesariamente triste. "Margarita" termina, pero el talento de este trío permanece. //

Éxito rotundo

En marzo de 2004, Cris Morena estrenó —vía Telefe— uno de sus mayores éxitos: "Floricienta". La precuela de "Margarita" tuvo como protagonista a una joven Flor Bertotti (21 años en ese entonces) y contó con dos temporadas, en las que acumuló más de 350 episodios y éxitos que perduran hasta hoy, como "Flores amarillas", "Mi vestido azul" y "Enorme dragón".

ADRIÁN DÍAZ

Revistas.PeruRadio.net.pe

Astrología

ELENI POLIZOGOPULOS
@aaquelarre_

A pensar en grande

Estamos en los días posteriores al eclipse de Luna llena en Piscis, un evento que para muchos puede marcar grandes cierres, revelaciones y etapas que se disuelven para dar paso a algo nuevo. Esta energía seguirá sintiéndose durante toda la semana, por lo que no sería extraño experimentar cambios importantes, tomar decisiones definitivas o sentir que un ciclo de nuestra vida está llegando a su fin.

El 31 de agosto, Júpiter en Leo forma un aspecto armónico con Saturno en Aries. La expansión encuentra estructura: creatividad, confianza y disciplina pueden trabajar de la mano. Para muchos, representa la materialización de un proyecto, una oportunidad que empieza a tomar forma o el momento de convertir una visión en algo concreto. Es un excelente tránsito para pensar en grande, pero construir con bases sólidas.

El 1 de setiembre, Marte en Cáncer forma un aspecto tenso con Saturno en Aries. Podemos sentir frustración, bloqueos o la sensación de querer avanzar y encontrar resistencia. No es un día para forzar las cosas: conviene bajar la velocidad, observar qué nos está frenando y replantear la estrategia antes de actuar. //

LUCERO, LA CARISMÁTICA CANTANTE Y ACTRIZ MEXICANA, CUMPLE HOY 57 AÑOS.

Aries

Una decisión importante te obliga a madurar. Avanza con paciencia: un proyecto puede consolidarse si equilibras ambición, creatividad y disciplina.

Tauro

Una amistad, un proyecto o un sueño puede cerrar su ciclo. Nuevas oportunidades aparecen cuando dejas de insistir en aquello que ya perdió sentido.

Géminis

Un ciclo profesional llega a su fin. Puede haber cambios de rumbo, culminaciones o decisiones importantes que te invitan a replantear hacia dónde quieres crecer.

Cáncer

Una revelación cambia tu perspectiva. Evita reaccionar impulsivamente ante obstáculos profesionales; esta semana será más importante replantear tu estrategia que acelerar.

Leo

Una oportunidad personal comienza a materializarse. Confía en tu creatividad, pero acompáñala de estructura. También podrías cerrar definitivamente una situación emocional pendiente.

Virgo

Los vínculos atraviesan definiciones importantes. Una relación está a punto de transformarse, comenzar o terminar. No intentes controlar el resultado: observa qué te está mostrando.

Libra

Es momento de transformar rutinas y hábitos. Una oportunidad social o creativa entusiasma, pero primero tendrás que ordenar responsabilidades y prioridades.

Escorpio

Amor, creatividad o proyectos personales llegan a un punto decisivo. Algo puede culminar para abrir espacio a una etapa mucho más auténtica.

Sagitario

Cambios importantes en torno al hogar o la familia. Un proyecto creativo comienza a consolidarse. Evita tomar decisiones económicas desde la frustración.

Capricornio

Una conversación, noticia o decisión trae claridad. Es buen momento para construir algo a largo plazo, aunque primero necesites resolver tensiones familiares.

Acuario

Semana de definiciones económicas y personales. Puedes cerrar una etapa relacionada con dinero o autoestima. Una conversación tensa requiere paciencia antes de responder.

Piscis

El eclipse marca un antes y un después. Estás cerrando una versión de ti para comenzar otra. Cuida especialmente las decisiones impulsivas sobre el dinero.

Revistas.PeruRadio.net.pe

Test de Proust

“Mi defecto es meterme en más cosas de las que puedo manejar”

La psicóloga clínica y empresaria gastronómica acaba de publicar su segundo poemario, “El cielo que cargo dentro” (Lustra Editores).

Rocío Madueño

CÉSAR CAMPOS

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?
Armar un fuego y quedarme mirándolo.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?
No creo en esas cosas.

¿Cuál es el rasgo que más te define?
No sé pasar de largo, siempre hay algo que quiero mirar un poco más de cerca. Me gusta abrir puertas incluso cuando no sé qué hay del otro lado. Me atrae ese lugar oculto, el otro mundo, el de la posibilidad, de lo irreal, de lo invisible que nos canta y, si sabes escuchar, te deja ver lo bello. Dejarme llevar por la ilusión de que algo puede ser verdad. Luego me es difícil soltarlo.

¿Cuál consideras tu peor defecto?
Meterme en más cosas de las que puedo manejar.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?
Vivir en un país donde se oprima a las mujeres mediante un “apartheid de género”, como en Afganistán.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?
Comprarme medias de colores y corbatas.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?
Vivir con los ojos tapados.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?
“Estoy hablando en borrador” y “solo hablo en serio”.

¿Cuál ha sido tu mayor logro?
Crear a pesar del miedo.

¿En qué ocasiones mientes?
Cada vez que escribo.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?
Cocinando con mis hijos durante un campamento en un bosque de Norteamérica. El fuego, la naturaleza, la noche estrellada y nosotros alrededor de una fogata: uno de los momentos más felices de mi vida.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?
Mi psicoanálisis.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?
Mi edición de la poesía completa de Blanca Varela, llena de mis anotaciones.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?
La coherencia.

¿Cómo te gustaría morir?
Sin darme cuenta.

¿Qué talento especial te gustaría tener?
Bailar danza contemporánea.

¿Cuáles son tus escritores favoritos?
Blanca Varela, Pedro Salinas, María Negroni, Annie Ernaux, Girondo, Sylvia Molloy, Gabriel García Márquez, Octavio Paz, Marcel Proust… voy cambiando.

¿Qué persona viva te parece despreciable?
El que violenta al vulnerable y lo silencia. //

Revistas.PeruRadio.net.pe

COLECCIONES

QUE EMPIECE LA PARTIDA

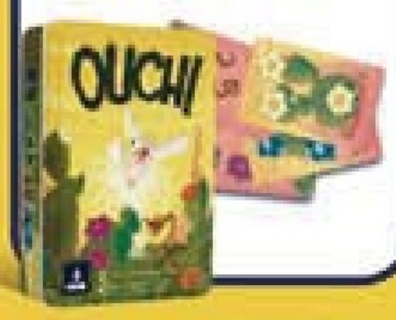
Consigue tus juegos de mesa favoritos en
Colecciones El Comercio.

A solo
S/. 79.90

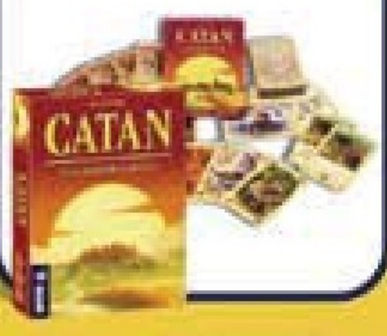
¡CONOCE ALGUNOS DE LOS JUEGOS!

FANTASMA BLITZ MINI s/.39.90

OUCH! LATA s/.34.90



CATAN CARTAS MINI s/.39.90



¡COMPRA AQUÍ!

DEVIR

Revistas.PeruRadio.net.pe

Radio Mágica

EN LIMA 88.3 fm

Escúchanos en **radiomagica.pe** y OIGO app oficial.

Síguenos en:

Revistas.PeruRadio.net.pe